



**You have downloaded a document from
RE-BUS
repository of the University of Silesia in Katowice**

Title: Zmysł smaku : studium leksykalno-semantyczne

Author: Barbara Mitrenga

Citation style: Mitrenga Barbara. (2014). Zmysł smaku : studium leksykalno-semantyczne. Katowice : Wydawnictwo Uniwersytetu Śląskiego.



Uznanie autorstwa - Użycie niekomercyjne - Bez utworów zależnych Polska - Licencja ta zezwala na rozpowszechnianie, przedstawianie i wykonywanie utworu jedynie w celach niekomercyjnych oraz pod warunkiem zachowania go w oryginalnej postaci (nie tworzenia utworów zależnych).



UNIWERSYTET ŚLĄSKI
W KATOWICACH



Biblioteka
Uniwersytetu Śląskiego



Ministerstwo Nauki
i Szkolnictwa Wyższego

Barbara
Mitrenga

ZMYŚŁ SMAKU

Studium leksykalno-semantyczne



WYDAWNICTWO
UNIwersytetu śląskiego
KATOWICE 2014

ZMYŚŁ SMAKU

Studium leksykalno-semantyczne



NR 3181

Barbara Mitrenga

ZMYŚŁ SMAKU

Studium leksykalno-semantyczne

Redaktor serii: Językoznawstwo Polonistyczne
Bożena Witosz

Recenzent
Marian Bugajski

Na okładce: Cézanne, Paul. *Still Life with a Curtain*.
Oil on canvas. 55 × 74,5 cm. France. Circa 1895. Inv. no. GE-6514
The State Hermitage Museum, St. Petersburg
Photograph © The State Hermitage Museum / photo by Vladimir Terebenin

Redaktor: Magdalena Starzyk
Projektant okładki: Emilia Dajnowicz
Redaktor techniczny: Barbara Arenhövel
Korektor: Lidia Szumigala
Łamanie: Grażyna Szewczyk

Copyright © 2014 by
Wydawnictwo Uniwersytetu Śląskiego
Wszelkie prawa zastrzeżone

ISSN 0208-6336
ISBN 978-83-226-2297-1
(wersja drukowana)
ISBN 978-83-8012-033-4
(wersja elektroniczna)

Wydawca
Wydawnictwo Uniwersytetu Śląskiego
ul. Bankowa 12B, 40-007 Katowice
www.wydawnictwo.us.edu.pl
e-mail: wydawus@us.edu.pl

Wydanie I. Ark. druk. 18,5. Ark. wyd. 18,5. Papier
Alto 80 g, vol. 1.5. Cena 32 zł (+ VAT)

Druk i oprawa: „TOTEM.COM.PL Sp. z o.o.” Sp.K.
ul. Jacewska 89, 88-100 Inowrocław

Spis treści

Wprowadzenie	7
Cele i zakres pracy	8
Źródła i zakres materiału	12
Metoda opisu leksyki smakowej	16
1. Zmysł smaku – problem badawczy	23
1.1. Psychologiczne i biologiczne podstawy percepcji zmysłowej	23
1.2. Zmysły w ujęciu filozoficznym	29
1.3. Zmysł smaku w literaturze lingwistycznej	31
1.4. Podsumowanie	40
2. Leksyka związana z nazwami zmysłu smaku	43
2.1. Historia smaku w polskiej kulturze	43
2.2. Nazwy zmysłu smaku w języku polskim	53
2.3. Semantyka wyrazów <i>ukuszenie</i> i <i>ukusić</i>	59
2.4. Semantyka rzeczownika <i>smak</i> i jego derywatów	66
2.5. Znaczenia metaforyczne wyrazu <i>smak</i> i jego derywatów	76
2.6. Podsumowanie	80
3. Leksykalne wykładniki smaku słonego	85
3.1. Wokół historii i symboliki soli	85
3.2. Wyrazy <i>sól</i> i <i>słony</i> w badaniach etymologicznych	92
3.3. Semantyka leksykalnych wykładników smaku słonego w polszczyźnie	95
3.4. Znaczenia metaforyczne leksyki związanej z solą i ze smakiem słonym	105
3.5. Podsumowanie	110
4. Leksykalne wykładniki smaku słodkiego	115
4.1. Smak słodki w ujęciu historycznym	115
4.2. Etymologia przymiotnika <i>słodki</i>	119
4.3. Semantyka przymiotnika <i>słodki</i> i charakterystyka smaku słodkiego w polszczyźnie	124
4.4. Referencje prototypowe smaku słodkiego w ujęciu diachronicznym	132

4.5. Metaforyczne znaczenia leksyki związanej ze smakiem słodkim . . .	148
4.6. Podsumowanie	154
5. Leksykalne wykładniki smaku kwaśnego	157
5.1. Smak kwaśny dawniej i dziś	157
5.2. Etymologia przymiotnika <i>kwaśny</i>	159
5.3. Semantyka przymiotnika <i>kwaśny</i> i charakterystyka smaku kwaśnego w polszczyźnie	163
5.4. Referencje prototypowe smaku kwaśnego w ujęciu diachronicznym .	176
5.5. Znaczenia metaforyczne leksyki związanej ze smakiem kwaśnym .	189
5.6. Podsumowanie	191
6. Leksykalne wykładniki smaku gorzkiego	197
6.1. Smak gorzki wobec innych smaków w świetle historii	197
6.2. Etymologia przymiotnika <i>gorzki</i>	201
6.3. Semantyka przymiotnika <i>gorzki</i> i charakterystyka smaku gorzkiego w polszczyźnie	204
6.4. Referencje prototypowe smaku gorzkiego w ujęciu diachronicznym .	213
6.5. Znaczenia metaforyczne leksyki związanej ze smakiem gorzkim .	223
6.6. Podsumowanie	228
7. Zjawisko synestezji w języku polskim	231
7.1. Smak a inne doznania zmysłowe	231
7.2. Smak i węch	233
7.3. Smak i dotyk	238
7.4. Smak i wzrok	245
7.5. Smak i słuch	248
7.6. Podsumowanie	251
Zakończenie	255
Wykaz skrótów źródłowych	261
Literatura	273
Indeks wyrazów związanych ze zmysłem smaku	285
Wykaz tabel	293
Summary	295
Резюме	296

Wprowadzenie

Nie zaniedbujmy diachronii! Warto pytać o przeszłość.
Franciszek Ślawski

W 2002 roku wystąpieniem zatytułowanym *Perspektywy historycznych badań leksyki polskiej* Irena Bajerowa przyłączyła się do apelu Franciszka Ślawskiego, by nie zaniedbywać badań historycznojęzykowych (BAJEROWA, 2002: 241). Przypomnienie to było zarazem zachętą do poszukiwań diachronicznych i prośbą, by nie odkładać na później prac dotyczących dziejów naszego słownictwa. W tym kontekście znaczący jest końcowy fragment wystąpienia:

Różnymi metodami, różnymi drogami [...] konstruujemy dzieje naszego słownictwa, bo takie są nasze, językoznawców, obowiązki wobec kultury polskiej. Jak powiada J. Topolski, historyk jest „współtwórcą kultury”, a historyk języka szczególnie na takie miano zasługuje, gdyż przez historię słów jak najwyraźniej może on ukazać historię kultury, odkryć nieznane jeszcze szczegóły także dziejów naszej, Polaków świadomości. Tak uzupełniając obraz dawnej naszej kultury, będziemy tę kulturę współtworzyć wraz z innymi gałęziami humanistyki.

BAJEROWA, 2002: 244

Oddana do rąk Czytelnika praca jest niejako odpowiedzią na ten apel, stanowi także próbę realizacji wyznaczonego historykom języka zadania. Stawiając sobie za cel opis leksyki związanej ze zmysłem smaku w ujęciu diachronicznym, poprzez historię tworzących ją słów podjęto próbę ukazania zmiany w postrzeganiu, zdawałoby się tak niezmiennych jakości, jakimi są cztery podstawowe smaki: słony, słodki, kwaśny i gorzki. Tłem analizy jest komentarz historyczno-kulturowy dotyczący zmieniających się na przestrzeni wieków upodobań smakowych Polaków i kształtowania się kuchni polskiej.

Książka jest skróconą (MITRENGA, 2010b, 2012c, [w druku]) i częściowo zmienioną wersją rozprawy doktorskiej, napisanej pod kierunkiem Pani Profesor Krystyny Kleszczowej i obronionej w październiku 2010 roku w Instytucie Języka Polskiego Uniwersytetu Śląskiego w Katowicach. Pani Profesor Krystynie Kleszczowej, recenzentom pracy doktorskiej – Profesorom Magdalenie Pastuchowej i Radosławowi Pawelcowi, a także recenzentowi wydawniczemu – Profesorowi Marianowi Bugajskiemu pragnę podziękować za wnikliwą lekturę pracy oraz za wszystkie opinie i cenne uwagi, które pomogły mi przygotować monografię do druku.

Cele i zakres pracy

Problematyka zmysłów jest zagadnieniem interdyscyplinarnym. Bogactwo publikacji poświęconych różnym aspektom zmysłów pokazuje, że są one przedmiotem zainteresowania badaczy wielu profesji, między innymi biologów, chemików, fizyków, psychologów, pedagogów, filozofów, teologów, estetyków. Zmysły to jednak nie tylko problem naukowy, wszak są one również źródłem inspiracji dla poetów, pisarzy, artystów związanych z różnymi dziedzinami sztuki – muzyką, malarstwem, tańcem. Są także przedmiotem dociekań językoznawców. Podjęcie badań nad zmysłami wymaga zatem przyjęcia określonej perspektywy badawczej, która wyznaczy granice opisu, nie jest bowiem możliwe kompleksowe opisanie wszystkich zmysłów, w całym ich bogactwie i złożoności, choć niewątpliwie wartość poznawcza i naukowa takiego dzieła byłaby niepodważalna.

W polskim językoznawstwie brak dotąd monografii poświęconej zmysłowi smaku. Istnieją publikacje dotyczące percepcji wzrokowej (między innymi AMPEL-RUDOLF, 1994; SIEKIERSKA, 1992; TOKARSKI, 1995; WASZAKOWA, 2000, 2003; ZAWISŁAWSKA, 2004), zapachów (między innymi PISARKOWA, 1972; BUGAJSKI, 2004), wrażeń słuchowych (między innymi MADEJA, 2004; KŁADOCZNY, 2006), dotyku (między innymi BRONIKOWSKA, 2007). Leksyka sensualna, w tym dotycząca zmysłu smaku, bywa wykorzystywana w egemplifikacji w publika-

cjach poświęconych szerokiemu spektrum zagadnień językoznawczych: derywacji (NAGÓRKO, 1987), antonimii (MARKOWSKI, 1986), językowemu obrazowi świata (WYSOCHAŃSKI, 2006), synestezji (JUDYCKA, 1963; BUTTLER, 1978: 115–117), leksyce kulinarnej (WITASZEK-SAMBORSKA, 2005; BOREJSZO, 2007). Wybrane dzieła literackie są również tworzywem do analiz poświęconych zagadnieniu sensualizmu (TERMIŃSKA, 1988), do opisu kulinarnych scen semantycznych (ŻARSKI, 1993). Pojedyncze opracowania, które poruszają zagadnienia z zakresu percepcji smakowej, poświęcone są między innymi słowotwórstwu gniazdowemu (JOCHYM-KUSZLIKOWA, 1982), czasownikom percepcyjnym (GRZESIAK, 1983; CHOJAK, 2007), metaforom językowym opartym na wrażeniach zmysłowych (PAJDZIŃSKA, 1996; BRONIKOWSKA, 2002), językowi reklamy i perswazji (WIERZCHOWSKA, 1999).

Nasuwa się pytanie, dlaczego słownictwo odnoszące się do zmysłu smaku i frazeologia z komponentami „smakowymi” nie stały się dotąd przedmiotem szczegółowej refleksji językoznawczej¹. Być może mniejsze znaczenie praktyczne tego zmysłu (w porównaniu ze zmysłami wzroku i słuchu) oraz jego „nikła” wartość poznawcza dla człowieka (zob. rozdział 1.1) nie sprzyjają koncentracji uwagi na zagadnieniu percepcji smakowej. Podjęcie badań nad leksyką należącą do pola semantycznego smaku stanowi próbę, choć częściowego, wypełnienia istniejącej luki w polskim językoznawstwie.

Główny cel publikacji stanowi historycznojęzykowy opis leksyki określanej mianem „smakowej” (w dalszej części na jej określenie stosowane jest wyrażenie „leksyka smakowa”). Przedmiotem szczegółowej analizy lingwistycznej uczyniono wyrazy, które swymi znaczeniami odsyłały w dawnej polszczyźnie i odsyłają współcześnie do zmysłu smaku. W mniejszym zakresie obserwacją objęto również frazeologizmy i przysłowia zawierające leksykę smakową.

Książka składa się z wprowadzenia, siedmiu rozdziałów oraz zakończenia. W kolejnych rozdziałach omówiono zarówno zagadnienia

¹ Od 2010 roku badania poświęcone problematyce sensualności prowadzi zespół kierowany przez Włodzimierza Boleckiego, realizujący projekt *Sensualność w kulturze polskiej. Przedstawienia zmysłów człowieka w języku, piśmiennictwie i sztuce od średniowiecza do współczesności*. Projekt realizowany jest w Internecie na stronie: <http://www.sensualnosc.ibl.waw.pl> (dostęp: 12 I 2014).

teoretyczne, jak i ogólne dotyczące percepcji smakowej (rozdział 1), poddano analizie leksykę związaną z samym pojęciem smaku (rozdział 2), z poszczególnymi smakami (rozdziały 3–6) oraz ze zjawiskiem synestezji (rozdział 7). Publikację zamyka wykaz skrótów źródłowych, literatura, indeks wyrazów związanych ze zmysłem smaku i wykaz tabel.

Analiza materiału historycznego pokazuje, że niejednokrotnie interpretacja semantyczna dawnych kontekstów przez współczesnego użytkownika polszczyzny może prowadzić do błędu. O niebezpieczeństwie takiej pomyłki w odniesieniu do interpretacji konstrukcji staropolskich, wynikającej z nałożenia na fakty językowe wiedzy o języku dzisiejszym, pisały Aleksandra Janowska i Magdalena Pastuchowa w artykule *Niebezpieczna kompetencja* (JANOWSKA, PASTUCHOWA, 1995). Autorki zwróciły w nim uwagę, że najbardziej kłopotliwe w interpretacji dla współczesnego odbiorcy są dawne formacje, których struktura nie uległa zmianie na przestrzeni wieków, mimo to zmieniło się ich znaczenie (JANOWSKA, PASTUCHOWA, 1995: 11). Do wyrazów funkcjonujących w polszczyźnie od początków jej istnienia, których użycia w dawnych kontekstach są zagrożone współczesną interpretacją, należą między innymi nazwy podstawowych smaków.

W pracach poświęconych percepcji zmysłowej (wzrokowej i węchowej) analizy lingwistyczne poprzedzane są informacjami z dziedzin tak odległych od językoznawstwa, jak psychologia i neuropsychologia (BUGAJSKI, 2004: 16, 30–46). Marian Bugajski formułuje tezę, że „autonomiczny językoznawczy opis zapachów nie jest możliwy” (BUGAJSKI, 2004: 15). Ryszard Tokarski w *Semantyce barw we współczesnej polszczyźnie* wśród istotnych kwestii semantycznego opisu leksyki kolorystycznej wymienia właśnie konieczność „wyważenia proporcji między danymi tekstowymi oraz informacjami wywodzącymi się z innych dyscyplin wiedzy, np. historii sztuki, archeologii, etnografii itd., które pokazują społecznie utrwalone sądy na temat świata czy jego konkretnych fragmentów, praktyki posługiwania się przedmiotami, wierzenia, przesady itd.” (TOKARSKI, 1995: 32). Rozszerzenie perspektywy oglądu faktów językowych na inne dziedziny nauki i wyjście poza sferę języka widoczne jest również między innymi w publikacji Radosława Pawelca *Dzieje „sztuki”. Leksemy i pojęcia* (PAWELEC, 2003).

Autor w rozważaniach na temat odczytywania znaczeń w tekstach z minionych epok pisze:

Problem wiedzy językowej i pozajęzykowej w interpretacji znaczenia – istotny dla semantycznych analiz współczesnego języka – w badaniach historycznych nabiera szczególnego wymiaru. Ani jedna, ani druga wiedza nie jest nam dana bezpośrednio – w efekcie nasza interpretacja dawnych sensów jest związana z silniejszą lub słabszą projekcją współczesnego języka i świata na dawny tekst. Im skromniejsza wiedza historyczna i historycznojęzykowa – tym większy udział obecnego sposobu rozumienia w odczytaniu kontekstów sprzed wieków – aż do granicy swoistego solipsyzmu, zupełnej niemożności dotarcia do specyfiki minionego świata.

PAWELEC, 2003: 50

Analiza słów budujących gniazdo etymologiczne *sztuki* została poprzedzona informacjami na temat sztuki estetycznej. Radosław Pawelec w osobnym rozdziale przywołał wybrane prace estetyków i historyków oraz teksty pisarzy poświęcone sztuce estetycznej².

Książka *Zmysł smaku. Studium leksykalno-semantyczne* również wpisuje się w nurt badań interdyscyplinarnych. Interdyscyplinarność rozumiana jest tu jako uzupełnienie analizy faktów językowych o dane z zakresu innych dyscyplin naukowych (PASTUCHOWA, 2009: 226–227). Wydaje się, że w pracy poświęconej percepcji smakowej niemożliwe, a przynajmniej niewłaściwe byłoby skupienie się wyłącznie na analizie faktów językowych. W lingwistycznym opisie leksyki smakowej konieczne jest rozszerzenie perspektywy oglądu poprzez odwołanie się do ustaleń z zakresu historii i osadzenie opisu w kontekście kultury³. W każdym rozdziale wprowadzeniem do rozważań poświęconych danej jakości smakowej są informacje dotyczące historycznych uwarunkowań związanych z pozyskiwaniem substancji determinujących dany

² W rozważaniach na temat postrzegania sztuki w dawnych wiekach pojawia się informacja o smaku (w znaczeniu 'gust'). Radosław Pawelec pisze, że pojęcia smaku i gustu są kluczowe dla estetyki oświecenia, który nazywany był „wiekiem smaku” (PAWELEC, 2003: 65).

³ Krystyna Kleszczowa zwraca uwagę na korzyści płynące z historiografii dla studiów lingwistycznych w artykule: *Językoznawstwo historyczne w świetle współczesnej historiografii* (KLESZCZOWA, 2009).

smak (sól, miód, cukier), recepcji danego smaku na przestrzeni wieków i jego relacji wobec pozostałych jakości smakowych. Uczynione w pracy odniesienia pozajęzykowe są komplementarne w stosunku do prowadzonej analizy leksyki dotyczącej zmysłu smaku⁴.

Źródła i zakres materiału

Wykorzystany w pracy materiał językowy obejmuje zasadniczo wyrazy, ich definicje oraz przykłady użycia zamieszczone w wybranych słownikach ogólnych i historycznych języka polskiego⁵.

W pracy ujęto również materiał wyekscerpowany z kartoteki *Słownika polszczyzny XVI wieku* (wybrane hasła na litery S i U) oraz zaczerpnięty bezpośrednio z odpisów tekstu modlitwy powszechnej z XIV i początku XV wieku, *Zabytku z początku XVI wieku*, wydanego w 1898 roku przez Lucjana Malinowskiego, *Gadek o składności członków człowieczych z Arystotelesa i też inszych mędrców wybranych*

⁴ Język nie jest bytem autonomicznym, a czynniki zewnętrznojęzykowe mają istotny wpływ na jego rozwój i zmienność. Literatura dotycząca wpływu czynników zewnętrznych na rozwój języka jest bogata i powszechnie znana. Warto wspomnieć o monografii Ireny Bajerowej dotyczącej historii języka polskiego w latach 1939–2000, w której autorka pisze między innymi o socjalno-politycznym i kulturalno-oświatowym podłożu rozwoju języka oraz wpływie techniki (w tym rozwoju środków masowego przekazu) jako czynnika determinującym zmienność języka (BAJEROVA, 2005).

⁵ Wykaz słowników wraz ze skrótami stosowanymi w pracy zebrano w końcowej części publikacji (s. 281–282). Poddane ekscerpcji słowniki języka polskiego nie obejmują całego dorobku polskiej leksykografii. Spośród współczesnych słowników ogólnych języka polskiego nie ujęto w pracy między innymi *Praktycznego słownika współczesnej polszczyzny* pod redakcją Haliny Zgółkowej (wyjątkiem jest powołanie się na wymieniony słownik w przypisie 30. w rozdziale 7) oraz *Słownika współczesnego języka polskiego* pod redakcją Bogusława Dunaja. SJPD, jako słownik rejestrujący polszczyznę od połowy XVIII wieku do połowy XX wieku, traktowany jest jako słownik historyczny. Kolejne słowniki, począwszy do SJPSz, wydanego po raz pierwszy w latach 1978–1981, traktowane są jako słowniki współczesne. Por. klasyfikację Piotra Żmigrodzkiego, który w opisie polskiej leksykografii współczesnej ujmuje SJPD (ŻMIGRODZKI, 2005: 157–173).

Andrzeja z Kobylina oraz *Compendium ferculorum* Stanisława Czerneckiego. Niektóre współczesne użycia leksyki smakowej sprawdzono w korpusach tekstowych PWN (KPWN) i PAN (KPAN) oraz wyjątkowo, w wypadku braku poświadczeń danego wyrazu w korpusach, także w prasie i Internecie⁶.

W częściach poświęconych etymologii odwoływano się przede wszystkim do ustaleń zawartych w słownikach etymologicznych Wiesława Borysia, Aleksandra Brücknera i Franciszka Sławskiego. Wyjątkowo korzystano także z *Etymologicznego słownika języka polskiego* Andrzeja Bańkowskiego i *Słownika prasłowiańskiego* pod redakcją Franciszka Sławskiego.

W poszukiwaniu innojęzycznych odpowiedników wyrazów *smak*, *sól*, *słony*, *słodki*, *kwaśny* i *gorzki* wykorzystano kilkanaście słowników dwujęzycznych i obcojęzycznych, których spis znajduje się w wykazie słowników umieszczonym w końcowej części publikacji. Przy objaśnianiu etymologii lub dawnych znaczeń wyrazów angielskich i niemieckich odwoływano się zasadniczo do źródeł: *Grammatisch-kritisches Wörterbuch der Hochdeutschen Mundart* Johanna Christopha Adelunga⁷, *Word Origins: The Hidden Histories of English Words From A to Z* Johna Ayto, *Etymologisches Wörterbuch (nach Pfeifer)* i *Online Etymology Dictionary*.

W charakterystyce znaczeniowej poszczególnych wyrazów zwrócono uwagę nie tylko na znaczenia określone przez leksykografów, lecz

⁶ Przy kompletowaniu materiału badawczego korzystano także z innych źródeł, które nie były bezpośrednio cytowane w pracy: PSDP, MSZP, SGS1, SGS2, SF, *Nie dajmy zginąć słowom. Rzecz o odchodzącym słownictwie* (HANDKE, POPOWSKA-TORBORSKA, GALSTEROWA, 1996). Publikacje te spełniały funkcję pomocniczą w ekscerpcji wyrazów, związków frazeologicznych i przysłów. Przykłady zaczerpnięte z tych źródeł było dodatkowo sprawdzane w słownikach języka polskiego i analizowane na podstawie definicji i kontekstów słownikowych.

⁷ Słownik został wydany po raz pierwszy w Lipsku w latach 1774–1786. W niniejszej publikacji korzystano z wydania poprawionego przez Franza Xavera Schoenbergera, opublikowanego w Wiedniu w 1808 roku. Warto wspomnieć, że za czasów Lindego Johann Christoph Adelung był bibliotekarzem w Lipsku, gdzie pracował nad nowym wydaniem swojego słownika. Słownik Lindego przewyższa dzieło Adelunga, ponieważ pokazuje całe bogactwo polszczyzny (Adelung świadomie ograniczył się do słownictwa współczesnej sobie literatury pięknej) (URBAŃCZYK, 1972).

także na konkretne użycia analizowanego słownictwa. Każdorazowo opis znaczenia jakiejś formacji poparto odpowiednim cytatem lub grupą cytatów. Jednocześnie przyjęto zasadę niepowtarzania tych samych kontekstów za różnymi słownikami⁸. W materiale zaczerpniętym z SStp i SXVI zrezygnowano z przytaczania łacińskich części definicji i kontekstów, w których polskie wyrazy uwikłane są w łacińskie cytaty.

Każdy cytat przytoczony w pracy został opatrzony skrótem informującym, z jakiego tekstu pochodzi. Ponieważ materiał zaczerpnięto z różnych słowników, a w każdym z nich skróty podawane są według innych zasad przyjętych przez jego autora lub autorów, zdecydowano się na ich ujednolicenie w całej pracy; oparto się na skrótach podawanych w słownikach historycznych SStp i SXVI oraz SL i SJPD. Pod względem graficznym we wszystkich lokalizacjach zastosowano ten sam sposób użycia znaków interpunkcyjnych oraz zrezygnowano z kursywy. Wszelkie wątpliwości starano się rozstrzygnąć na podstawie *Opisu źródeł słownika staropolskiego* (TWARDZIK, red., 2005) oraz *Wiadomości o autorach i dziełach cytowanych w Słowniku Lindego* (HRABEC, PEŁOWSKI, 1963). W założeniu autorki takie ujęcie – mimo pewnych trudności i ograniczeń⁹ – ma swoje zalety, zapewnia bowiem możliwie największą „kompatybilność” opracowań słownikowych i niniejszej książki (PAWELEC, 2003: 295). Wyrazy, definicje i egzemplifikacje zaczerpnięte ze słowników historycznych (zwłaszcza SStp i SXVI) oraz bezpośrednio z dawnych źródeł podawane są w transkrypcji¹⁰, a nie w transliteracji stosowanej w danym słowniku bądź dziele.

W grupie analizowanych wyrazów znajdują się między innymi funkcjonujące na przestrzeni wieków nazwy zmysłu, określenia będą-

⁸ Dotyczy to zwłaszcza SW i SWil, których autorzy czerpali z SL. Na wadę opisów słownikowych wynikającą z powtarzania przez słownikarzy XIX i XX wieku definicji i kontekstów za SL wielokrotnie zwracali uwagę językoznawcy, opierający swe badania na materiale zaczerpniętym ze słowników kolejnych epok (KLESZCZOWA, 1989: 12; PAWELEC, 2003: 40–41).

⁹ Krystyna Kleszczowa w monografii *Verba dicendi w historii języka polskiego* wskazuje powody, dla których nie zdecydowała się na ujednolicenie skrótów, wymieniając między innymi brak możliwości ustalenia dokładnej lokalizacji źródeł w SW (KLESZCZOWA, 1989: 13–14). W wypadku cytatów z SW nie podjęto się próby ustalenia dokładnej lokalizacji, pozostawiając skrót i opis taki, jak w słowniku.

¹⁰ Transkrypcja według *Zasad wydawania tekstów staropolskich* z 1955 roku.

ce nazwami czterech podstawowych jakości smakowych oraz wybrane wyrazy należące do gniazd słowotwórczych z centrum: *smak, sól, słodki, kwas / kwaśny*¹¹, *gorzki, miód, cukier, ocet, cytryna, piołun i żółć*, w ujęciu historycznym¹². Kryterium decydującym o włączeniu danej jednostki do analizy jest jej semantyczne odniesienie do zmysłu smaku. W centrum zainteresowania są przede wszystkim przymiotniki będące nazwami czterech podstawowych smaków, ich rzeczownikowe odpowiedniki, deminutiwa i intensiwa przymiotnikowe, w tym słownictwo nacechowane (typu *słodziutki, słodziuteńki*), inne wyrazy nacechowane emocjonalnie lub stylistycznie oraz composita przymiotnikowe i przysłówkowe. W rozdziale 7 uwzględniono inne określenia smaku (np. *delikatny, ciężki, ostry*).

Poza obszarem analizy znalazły się wyrazy związane ogólnie z przeżyciem (*solarstwo, miodosytnictwo, cukiernictwo, cukrownictwo*), w tym nazwy miejsc (*solarnia, cukiernia, cukrownia, kiszarnia*), nazwy sprzętów, naczyń i przyrządów (*solnica, miodarka, cukiernica, solomierz*) i inne. Zrezygnowano również z uwzględniania w pracy wyrazów i znaczeń opatrzonych kwalifikatorem chemiczne oraz słownictwa gwarowego. Ponadto wykluczono z analizy leksykę związaną z narządem zmysłu (*język, usta, podniebienie*), jedynie w rozdziale 2 omówiono wyrażenie *członek ukuszenia*.

Pod względem przynależności do części mowy analizowany materiał zawiera głównie przymiotniki, przysłówki i rzeczowniki, spośród czasowników szczegółowej analizie poddany został jedynie *ukusić*¹³.

¹¹ Na przestrzeni wieków relacja wyraz podstawowy – wyraz pochodny między rzeczownikiem *kwas* i przymiotnikiem *kwaśny* była zmienna (zob. rozdział 5).

¹² Budowa gniazd, ich struktura, głębokość i złożoność nie jest przedmiotem analizy w niniejszej pracy. Próbę rekonstrukcji gniazda słowotwórczego przymiotnika *gorzki* oraz gniazd utworzonych od rdzeni *słod-* i *sol-* w ujęciu historycznym autorka podjęła w artykułach: *Gniazdo słowotwórcze przymiotnika „gorzki” w historii języka polskiego* oraz *Słowotwórstwo gniazdowe w badaniach historycznojęzykowych (na przykładzie polskich derywatów wywodzących się z pie. *sal-)* (MITRENGA, 2010a, 2010c).

¹³ Pierwotnym zamiarem było uwzględnienie w publikacji czasowników derywowanych od nazw smaków, przypraw i substancji smakowych: *słodzić, kwasić, kisić, solić, pieprzyć, szafranić*, czasowników procesualnych: *słodnąć, kisać, gorzknąć*, i ich licznych prefiksalnych derywatów; synonimów czasownika *jeść* wskazujących na percepcję smakową: *smakować, degustować, próbować, kosztować, delektować się, łasować*,

Metoda opisu leksyki smakowej

Książka ma charakter studium leksykalno-semantycznego. W pracy zastosowano metodę analizy definicji słownikowych wyrazów należących do leksyki smakowej oraz kontekstów ich użycia. Na podstawie poświadczeń użycia danego wyrazu w słownikach rejestrujących polszczyznę dawną i współczesną wnioskuje się o jego wartości znaczeniowej w danym okresie. W rozdziałach, w których przedstawiono leksykę należącą do konkretnych gniazd słotwórczych (np. przymiotnika *słodki* w rozdziale 4.3), zgrupowano cytaty według nadrzędnej treści, przykładowo wydzielono konteksty wskazujące na określony sposób postrzegania i wartościowania danej jakości smakowej (np. świadczące o pozytywnym bądź negatywnym postrzeganiu słodkiego smaku w XVI wieku). Należy zaznaczyć, że – zwłaszcza w odniesieniu do staropolszczyzny – ze względu na niekompletność materiału oraz specyfikę zachowanych źródeł językowych metoda analizy kontekstów nie umożliwia opracowania szerszego komentarza dotyczącego funkcjonowania leksyki smakowej w tym okresie.

W analizie semantycznej słownictwa związanego z percepcją smakową wykorzystano dane etymologiczne dotyczące wybranych wyrazów. Włączenie etymologii do badań było podyktowane chęcią ustalenia nie tylko pochodzenia i pierwotnego znaczenia wyrazów, ale przede wszystkim skonfrontowania, czy znaczenia odnotowane w słownikach rejestrujących najstarszą warstwę polszczyzny kontynuują znaczenia utrwalone w rdzeniach. W wypadku wyrazów zapożyczonych podjęto próbę odtworzenia drogi zapożyczenia; czyniono to ze świadomością, że pojawienie się danego wyrazu w polszczyźnie zawsze wiąże się z określonym etapem rozwoju języka (stąd charakterystyczna forma

oraz czasownika *czuć* w znaczeniu ‘reagować na bodźce działające na narządy smaku’). Ze względu na dużą liczbę wyekscerpowanych jednostek, często o charakterze polisemicznym, funkcjonujących w znaczeniach odnoszących się do percepcji smakowej i przenośnych, zasadniczo zrezygnowano z włączenia ich do analizy (niektóre zostały jednak wymienione w pracy). Szczegółowe opracowanie wszystkich aspektów związanych z czasownikami smakowymi mogłoby stanowić temat osobnej dysertacji. Zob. MITRENGA, 2011.

językowa), ale także z pewnym momentem w historii kraju, z dokonującymi się przemianami politycznymi i społeczno-gospodarczymi¹⁴.

Przedstawione w pracy rozważania etymologiczne dotyczące wyrazów *smak*, *sól*, *słony*, *słodki*, *kwaśny* i *gorzki* dodatkowo zostały rozszerzone o obserwację ich słowiańskich i niesłowiańskich odpowiedników. Na podstawie dostrzeżonych podobieństw podjęto próbę sformułowania wniosków na temat kształtowania się nazwy zmysłu smaku oraz sposobów nominacji podstawowych jakości smakowych w rodzinach języków indoeuropejskich. Obserwacje te potwierdzają bliskość poszczególnych języków.

Warto odnotować, że podobny sposób wykorzystania badań etymologicznych, polegający na porównaniu znaczeń przymiotników romańskich, germańskich i słowiańskich nazywających cechy: *młody*, *stary*, *mały*, *wielki*, *dobry* i *zły*, w celu poszukiwania podobieństw między językami oraz podjęcia próby udowodnienia tezy o wspólnym językowym obrazie świata języków indoeuropejskich zaproponowała Aleksandra Niewiara w artykule *Badania etymologii a odtwarzanie językowego obrazu świata* (NIEWIARA, 2000). Autorka wykazała między innymi, że w wypadku niektórych przymiotników w różnych językach do nazwania tej samej cechy wykorzystywane są rdzenie o odmiennym brzmieniu, ale znaczeniu, które mieści się w tym samym polu semantycznym (NIEWIARA, 2000: 103). Na podstawie analizy etymologicznej w obrębie leksyki smakowej również zaobserwowano przykłady wyrazów utworzonych od różnych rdzeni, ale o podobnym znaczeniu. W tym miejscu należy jednak zastrzec, że wszelkie wnioski wysnute na podstawie danych etymologicznych mają charakter hipotetyczny, gdyż opierają się na etymologiach, w których niejednokrotnie tkwi pierwiastek niepewności. Charakter hipotetyczny mają także konstatacje dotyczące porównania polskich wyrazów z ich innojęzycznymi odpowiednikami.

Analiza etymologiczna przymiotników *słony*, *słodki*, *kwaśny* i *gorzki* była przyczynkiem do refleksji na temat prototypowości poszczegół-

¹⁴ „W słownictwie wyrażają się bowiem dzieje obyczajowości narodowej, wstec aż do czasów, do których żadne świadectwa pisemne nie docierają. Z każdej doby rozwojowej, rodzimej czy pozostającej pod wpływem obcym, ocalały w słownictwie ślady-osady, a w nich oko wprawne wyczyta, o czym dzieje milczą” (SEBr: XI).

nych jakości smakowych oraz postawienia pytania o smak najbardziej i najmniej prototypowy. Na podstawie danych etymologicznych za najbardziej prototypowy uznano smak, którego pierwotne znaczenie już na gruncie praindoeuropejskim odnosiło się do percepcji smakowej (smak słony). Analogicznie – za najmniej prototypowy uznano ten smak, którego znaczenie etymologiczne wskazywało na percepcję zmysłową inną niż smakowa, a znaczenie smakowe ukształtowało się dopiero na gruncie polskim (smak gorzki). W pierwszych częściach rozdziałów od 3 do 6 podjęto próby charakterystyki każdego z podstawowych smaków pod kątem stopnia jego prototypowości.

W pracy wykorzystano również pojęcie wzorca prototypowego, rozumianego jako najbardziej typowe, naturalne, najszerzej występujące odniesienia każdego ze smaków, tj. produkty charakteryzujące się danym smakiem, substancje, owoce itd. Stanowi to zarazem nawiązanie do semantycznych prac poświęconych percepcji wzrokowej, w których kategoria prototypu wykorzystywana jest w opisie podstawowych nazw barw (TOKARSKI, 1995; WASZAKOWA, 2000)¹⁵. Krystyna Waszakowa, przedstawiając założenia opisu porównawczego nazw barw w kilku językach na płaszczyźnie synchronicznej, wskazała, że poszukiwanie odniesień podstawowych nazw barw powinno obejmować badanie łączliwości formy przymiotnikowej (np. *zielony*) oraz odpowiednich derywatów odprzymiotnikowych (np. *zieleń*, *zielonawy*, *zieloniutki*, *zielenieć*) (WASZAKOWA, 2000: 60). W opisie przyjęto jednak, że badaniu poddane zostaną tylko przymiotniki. Następnym krokiem badawczym była analiza kontekstów zawierających dany przymiotnik, kolejnym – zbudowanie modelu sieciowego, obrazującego strukturę znaczeniową podstawowej nazwy barwy, w której ukazane zostały związki semantyczne między poszczególnymi profilami danej nazwy (WASZAKOWA, 2000: 65).

¹⁵ Warto zwrócić uwagę, że kwestia zastosowania pojęcia prototypu w semantyce była przedmiotem rozważań Anny Wierzbickiej (WIERZBICKA, 2006: 179–202). Autorka zwróciła uwagę, że pojęcie to bywa nadużywane we współczesnej semantyce i jest traktowane jako „uniwersalny środek oszczędzający wysiłek myślowy” (WIERZBICKA, 2006: 179). Pisząc o użyteczności pojęcia prototypu, wskazuje jego zastosowanie w definiowaniu nazw kolorów. Uważa, że użycie w eksplikacjach barwy np. zielonej czy niebieskiej „prototypów” takich jak trawa czy niebo jest uzasadnione (WIERZBICKA, 2006: 192–193).

W tym miejscu konieczne jest wyraźne zastrzeżenie, że niniejsza praca nie mieści się w nurcie popularnej semantyki kognitywnej: zrezygnowano ze szczegółowych rozważań dotyczących semantyki prototypu (GRZEGORCZYKOWA, 1998; KLEIBER, 2003), nie podjęto próby stworzenia modeli sieciowych jakości smakowych oraz wyznaczania profili poszczególnych nazw smaków. Nie zdecydowano się również na wybór metody badania językowego obrazu świata w ujęciu zaproponowanym przez Jerzego Bartmińskiego (BARTMIŃSKI, 2006), gdyż wymagałoby to konsekwentnego zastosowania w analizie materiału badawczego pojęć takich jak punkt widzenia, perspektywa, profil, profilowanie, fasety. Uznano bowiem, że w analizie zebranego materiału historycznojęzykowego korzystniejsze będzie posłużenie się elementami różnych metod opisu lingwistycznego¹⁶, w tym wykorzystanie pojęcia wzorca prototypowego zaczerpniętego z językoznawstwa kognitywnego¹⁷.

Posłużenie się pojęciem wzorca prototypowego pozwoliło na ograniczenie opisu referencji poszczególnych smaków do najbardziej prototypowych (dla słonego – sól, dla słodkiego – miód i cukier, dla kwaśnego – ocet i cytryna, dla gorzkiego – piołun i żółć). Poza obszarem analizy znalazły się między innymi takie referencje, jak: lukrecja, tureckie bakalie (dla smaku słodkiego), kwaśne jabłko, szczaw (dla smaku kwaśnego), chmiel, gorczyca, chinina, opium (dla smaku gorzkiego). Przyjęta perspektywa diachroniczna wymagała zastosowania metody umożliwiającej ustalenie wymienionych wzorców prototypów. W wypadku smaków słonego i słodkiego nie było to problematyczne, ponieważ definicje słownikowe przymiotników *słony* i *słodki* wskazują na sól, miód i cukier; poza tym produkty te najczęściej pojawiają się w kontek-

¹⁶ W badaniach z zakresu semantyki historycznej analizy językoznawcze łączące różne propozycje opisu nie są rzadkością. Warto wspomnieć chociażby o pracy *Dzieje „sztuki”* Radosława PAWELCA (2003).

¹⁷ Pytanie o możliwość wykorzystania kognitywizmu w badaniach historycznojęzykowych stawia wielu językoznawców. Kwestię tę podjęła Irena Bajerowa w ostatnim napisanym przez siebie artykule, opublikowanym na łamach „LingVariów” (BAJEROWA, 2010). Autorka opowiedziała się w nim z jednej strony za podejmowaniem prób wyzyskania dla badań diachronicznych nowych prądów językoznawczych, z drugiej – za eklektyzmem w badaniach historii języka polskiego. Wśród propozycji wykorzystania kognitywizmu wskazała między innymi na możliwość zastosowania pojęcia prototypu w wyjaśnianiu zjawisk historycznojęzykowych (BAJEROWA, 2010).

stach związanych z wymienionymi smakami. Nie bez znaczenia wydaje się również to, że wskazanie soli, miodu i cukru jako prototypowych odniesień ma poparcie w doświadczaniu 'słoności' i 'słodczy' przez współczesnego człowieka.

Ustalenie referencji prototypowych dla smaków kwaśnego i gorzkiego nie było tak oczywiste. Za najbardziej prototypowe uznano produkty, substancje, rośliny itp., które:

- najczęściej pojawiały się w definicjach i kontekstach słownikowych przymiotników *kwaśny* i *gorzki*;
- poświadczono zostały w słownikach jako element wyrażen: *kwaśny...*, *kwaśny jak...*, *gorzki...*, *gorzki jak...*, *gorzkość (czego)...*;
- funkcjonowały lub zachowały się w polszczyźnie jako składniki porównań o budowie *X jak Y*;
- funkcjonowały w analogicznych znaczeniach przenośnych, jak przymiotniki *kwaśny* i *gorzki*;
- są związane z doświadczaniem 'kwaśności' i 'goryczy' przez współczesnego człowieka;

Na prototypowy charakter danych produktów, substancji, roślin itp. powinny też wskazywać dane pozajęzykowe (historyczne).

Spojrzenie historyczne na kształtujące się na przestrzeni wieków referencje prototypowe poszczególnych smaków wymagało również określenia wzajemnej relacji między nimi (np. miód i cukier) oraz ustalenia drogi przybliżania się do centrum bądź schodzenia na peryferie danej kategorii (tu: danego smaku). Tak jak w wypadku kategoryzacji stanowiącej w kognitywizmie narzędzie służące porządkowaniu rzeczywistości, któremu nieodłącznie towarzyszy interpretacja rzeczywistości będąca wynikiem patrzenia na świat w określony sposób (zob. MAĆKIEWICZ, 1999), zaproponowane „uporządkowanie” odniesień prototypowych dla poszczególnych jakości smakowych ma charakter obiektywno-subiektywny.

Analiza materiału źródłowego w ujęciu diachronicznym skłoniła do zwrócenia uwagi na zarejestrowane w słownikach znaczenia metaforyczne poszczególnych wyrazów. W konsekwencji zdecydowano się na włączenie do rozdziałów od 2 do 6 części poświęconych temu zagadnieniu. W każdym z rozdziałów rozważania na temat znaczeń metaforycznych leksyki smakowej składają się z dwóch części. W pierwszej zapre-

zentowano dotychczasowe publikacje poświęcone analizie przenośnych użyć słownictwa dotyczącego percepcji smakowej. W opracowaniach tych funkcjonowanie znaczeń metaforycznych leksyki smakowej w polszczyźnie omówiono na płaszczyźnie synchronicznej, w części drugiej pokazano więc przykładowe znaczenia i użycia nieznane we współczesnym języku polskim.

Podczas ekscerpcji materiału badawczego niejednokrotnie należało rozstrzygnąć, czy włączyć dane znaczenie lub kontekst do analizy. Przymiotniki smakowe i inne leksykalne wykładniki percepcji smakowej są notowane w słownikach jako wyrazy polisemiczne. Obserwacja leksyki odnoszącej się do danego smaku w perspektywie diachronicznej pozwoliła jednak zauważyć, że czasem to samo znaczenie w różnych słownikach określane jest bądź jako znaczenie przenośne, bądź jako odrębne znaczenie bez kwalifikatora świadczącego o znaczeniu metaforycznym. Wychodząc z założenia, że każde znaczenie przenośne wynika z procesu metaforyzacji słownictwa oznaczającego zjawiska konkretne, w tym wypadku wrażenia zmysłowe, w analizie uwzględniono możliwie wiele znaczeń wskazujących na szeroko rozumiane podobieństwo między wyrazem w znaczeniu wyjściowym i nowym – metaforycznym¹⁸.

Zwrócono również uwagę na odmienne sposoby sygnalizowania znaczeń przenośnych w różnych słownikach. Szczegółowo to zagadnienie omawia Ewa Rudnicka w pracy *Znaczenie metaforyczne w polskiej tradycji słownikarskiej* (RUDNICKA, 2004: 47–142), dlatego w tym miejscu w celu zobrazowania problemu warto jedynie podać za autorką, że w SL znaczenia niedosłowne oznaczane są za pomocą licznych kwalifikatorów, między innymi: fig., figur., allegor., alleg., przen., transl., tr.,

¹⁸ O różnych rodzajach znaczeń, w tym przenośnych, zob. RUDNICKA, 2004: 22–45. Autorka pisze, że badacze leksykologii za znaczenia przenośne uznają te, „które są utworzonymi w sposób nieregularny derywatami semantycznymi, motywowanymi szeroko rozumianym podobieństwem desygnatów wyrazu w znaczeniu wyjściowym i nowym – derywowanym. Podobieństwo może dotyczyć rozmaitych cech, zarówno konkretnych, obserwowalnych zmysłowo (kształt, kolor, funkcja itp.), jak i abstrakcyjnych (np. cechy psychiczne, sposób funkcjonowania w mentalności społecznej). Możliwości są właściwie nieograniczone, przy czym podobieństwo jest uzasadnieniem dla swoistej projekcji wybranych elementów semantycznych z tematu pomocniczego na temat główny” (RUDNICKA, 2004: 30).

metaphor., meton. (RUDNICKA, 2004: 56). Znaczenia przenośne mogły być również oznaczane podwójnym asteryskiem, najczęściej dotyczyło to wyrazów o nacechowaniu stylistycznym (słowa poetyckie). Natomiast znaczenia metaforyczne utarte, traktowane jako „figura martwa” nie były oznaczane (por. RUDNICKA, 2004: 48–49).

Rozważania dotyczące znaczeń metaforycznych w ujęciu diachronicznym nie mają charakteru monograficznego. Przyjęta w niniejszej pracy propozycja ich opisu jest raczej zasygnalizowaniem problemu niż jego rozwiązaniem. Uznano jednak, że całkowite pominięcie znaczeń przenośnych dałoby niekompletny obraz funkcjonowania leksyki smakowej w polszczyźnie.

1. Zmysł smaku – problem badawczy

Nie ma nic w umyśle, czego by przedtem nie było
w zmysłach.

Arystoteles

1.1. Psychologiczne i biologiczne podstawy percepcji zmysłowej

Parafrazując motto tego rozdziału, można stwierdzić, że wszystko, co mieści ludzki umysł, ma swój początek w zmysłach, a zatem bycie człowiekiem nierozzerwalnie łączy się z doświadczaniem świata poprzez zmysły. Człowiek kontaktuje się ze światem zewnętrznym za pomocą zmysłów, to one „wyznaczają krawędź ludzkiej świadomości” (ACKERMAN, 1994: 11). Dzięki receptorom rozmieszczonym na całej powierzchni ludzkiego ciała i skupionym w narządach zmysłu człowiek odbiera bodźce płynące z otaczającej go rzeczywistości, chłonie bogactwo, różnorodność i złożoność świata zewnętrznego – widzi kolory, słyszy dźwięki, czuje zapachy, dotyka, odbiera wrażenia smakowe. Zmysły, wyspecjalizowane do pełnienia określonych funkcji i sygnalizowania określonych treści, dostarczają człowiekowi wiedzy o świecie. Jak zauważa Jan Młodkowski:

Człowiek ma niejednakowe korzyści płynące z poszczególnych zmysłów. Różne przed nimi stawia zadania, czego innego oczekuje od poszczególnych modalności i z różnym stopniem zaufania traktuje poszczególne treści zmysłowe.

MŁODKOWSKI, 1998: 60

Badania psychologów dowodzą, że człowiek odbiera świat przede wszystkim wzrokowo, stąd wzrok sytuowany jest na pierwszym miej-

scu w rankingu zmysłów. Za jego pośrednictwem człowiek przyswaja 87% informacji o świecie zewnętrznym. Udział pozostałych zmysłów w odbieraniu bodźców zewnętrznych jest znacznie mniejszy, przyjmuje się, że słuch dostarcza 7% informacji o świecie zewnętrznym, natomiast węch i dotyk odpowiednio 3,5% i 1,5%. W podanym rankingu smak zajmuje ostatnie miejsce – za jego pośrednictwem człowiek odbiera 1% informacji o rzeczywistości zewnętrznej (MŁODKOWSKI, 1998: 61; ZAWISŁAWSKA, 2004: 9).

Niejednokrotnie w poświęconych zmysłom pracach (zarówno o charakterze biologicznym, chemicznym, psychologicznym, estetycznym, filozoficznym, literackim, jak i językoznawczym) pojawiają się opinie, że wiedza na temat zmysłów jest wciąż niepełna, że nauka odkrywa wciąż nowe zmysły, że brakuje kryteriów pozwalających oceniać i klasyfikować doznania zmysłowe, że wiele zagadnień dotyczących tematyki sensualnej dotychczas nie doczekało się gruntownych opracowań. Potwierdzeniem braku pełnej wiedzy o świecie zmysłów niech będą poniższe cytaty:

Wciąż jest tajemnicą, dlaczego doznajemy wrażeń.

GREGORY, COLMAN, red., 2002: 9

Jest sprawą interesującą i ważną ze względów praktycznych dokonanie oceny i swego rodzaju rankingu poszczególnych zmysłów. Ale jest to zadanie wybitnie kłopotliwe i trudne. Nie ma nawet prób oszacowania wszystkich receptorów.

MŁODKOWSKI, 1998: 61

Czy zmysłów jest akurat pięć? Okazuje się, że nauka odkrywa wciąż nowe. Czy każdy zmysł może stanowić podstawę przeżycia estetycznego, czy też jedynie te potocznie znane wzrok i słuch?

GOŁASZEWSKA, 1997: 8

Pytania o liczbę zmysłów oraz sposoby ich wyodrębniania wydają się wciąż aktualne¹. Poza pięcioma podstawowymi zmysłami wyróżnia

¹ W 2008 roku podczas zorganizowanej w Krakowie konferencji *Z zagadnień metodologii badań językoznawczych* Krystyna Pisarkowa w wystąpieniu *Mowa jako zmysł* zastanawiała się nad zasadnością wyodrębnienia mowy jako jednego ze zmysłów. W projekcie *Sensualność w kulturze polskiej. Przedstawienia zmysłów człowieka w języku, piśmiennictwie i sztuce od średniowiecza do współczesności* oprócz wzroku, słu-

się także między innymi zmysł bólu, zmysł temperatury, zmysł kinestetyczny, zmysł równowagi². W polszczyźnie funkcjonuje frazeologizm *szósty zmysł* na oznaczenie ‘zdolności wyczuwania, dostrzegania oznak niezauważanych przez innych, często pozwalającej uniknąć niebezpieczeństwa; intuicja, wyjątkowa wrażliwość’ (USJP)³. Anna Wierzbicka w jednej z prac stwierdza, że nie istnieje uniwersalnych „pięć zmysłów” i że poza ‘widzeniem’ i ‘słyszeniem’ różne języki dokonują różnych podziałów. Autorka odwołuje się do badań Constance Clasen w tym zakresie, którą cytuje:

w kulturze Zachodu przyzwyczajeni jesteśmy do myślenia o percepcji w kategoriach aktu fizycznego, a nie kulturowego: pięć zmysłów człowieka po prostu zbiera informacje na temat świata. Lecz nawet nasze głęboko ugruntowane przekonanie, iż istnieje pięć zmysłów, jest konstruktem kulturowym. Niektóre kultury wyróżniają więcej, inne mniej zmysłów.

Clasen, 1993, cyt. za: WIERZBICKA, 2006: 103

Autorzy publikacji poświęconych zmysłom nie tylko w różny sposób dokonują ich podziału, lecz także w zależności od przyjętej perspektywy badawczej w różny sposób podkreślają ich znaczenie w życiu i rozwoju człowieka. Dotyczy to również publikacji o charakterze historycznym (NUSBAUM, 1885: 59; BUDDENBROCK, 1937).

Smak należy do grupy zmysłów tzw. chemicznych, nazywanych „niższymi”, „cielesnymi” lub „bliskimi ciała”, w przeciwieństwie do zmysłów fizycznych, „wyższych”, jak wzrok i słuch. Jednak warto zauważyć, że – pomimo iż postrzeganie rzeczywistości opiera się przede wszystkim na widzeniu – to właśnie zmysły chemiczne są najstarszy-

chu, węchu, smaku i dotyku omawia się również zagadnienia związane z problemami sensualności, ludzką cielesnością i polisensorycznością (<http://www.sensualnosc.ibl.waw.pl>; dostęp: 12 I 2014).

² W związku z różnymi propozycjami klasyfikowania i wyodrębniania zmysłów warto zwrócić uwagę, że są one pewnego rodzaju reinterpretacjami istniejącego stanu rzeczy, co wynika z ograniczonych możliwości odbierania bodźców zewnętrznych przez człowieka. Wątpliwości mogą budzić przykładowo zmysł bólu i zmysł temperatury, gdyż zarówno ból, jak i temperaturę człowiek odczuwa za pośrednictwem zmysłu dotyku.

³ Por. ang. *a sixth sense*, niem. *der sechste Sinn*.

mi i najpowszechniej występującymi zmysłami w świecie kręgowców oraz bezkręgowców (WYBURN, PICKFORD, 1970: 129) i – jak zdecydowanie podkreślają psychologowie – odgrywają ważną rolę w rozwoju i funkcjonowaniu człowieka⁴.

Podstawowymi ludzkimi receptorami smaku są kubki smakowe, rozmieszczone w całej jamie ustnej, przede wszystkim na języku, a także w śluzówce jamy ustnej, na przedniej i tylnej powierzchni nagłośni, na tylnej ścianie gardła, na przednich łukach podniebienia i na podniebieniu miękkim. Mimo iż często uważa się, że organem zmysłu smaku jest sam język, człowiek odczuwa smak całą jamą ustną (por. funkcjonujące w polszczyźnie wyrażenia *niebo w gębie* i *rozkosz podniebienia*). Również motywację semantyczną zwrotów *ślinka leci* i *coś rozplywa się w ustach* można wytłumaczyć, odwołując się do wiedzy z zakresu biologii i chemii o funkcjonowaniu zmysłu smaku. Specyficzność smaku polega bowiem na tym, że bodziec pobudzający komórki smakowe (cząsteczki substancji pokarmowych i napojów) musi rozpuszczać się w kontakcie ze śliną. Dlatego podczas spożywania pokarmów zwiększa się wydzielanie śliny, co umożliwia odczuwanie smaku.

Dzięki percepcji zmysłowej człowiek odbiera cztery podstawowe różnicowane smaki: słodki, gorzki, kwaśny i słony⁵. W wielu publi-

⁴ Istnieje bogata literatura poświęcona zagadnieniom z zakresu rozwijania zmysłów dziecka, integracji sensorycznej i uczenia się poprzez zmysły. Zob. ERKERT, 2002; LÖSCHER, 2002; MAAS, 1998.

⁵ Według Marii Gołaszewskiej nie jest to klasyfikacja wyczerpująca. Autorka zwraca uwagę, że w tradycyjnym podziale smaków nie mieści się np. smak czegoś, co jest tłuste, smak „mdły”, smak zepsutej potrawy, smak różnego rodzaju alkoholi, ale także smaki „obojętne”, jak smak chleba. Podział na cztery podstawowe smaki nie uwzględnia między innymi właściwości takiej, jak „smak ostry”, smak o silnym natężeniu oraz „cierpkość”, czyli smak kwaśno-gorzki (GOŁASZEWSKA, 1997: 17). Przykładowo autorzy artykułu *Substancje smakowo-zapachowe żywności* poza czterema podstawowymi smakami wymieniają dodatkowe odczucia smakowe, takie jak: *ostry, piekący, cierpki, metaliczny, alkaliczny, tłusty i mdły*. Podają również, że Linneusz wyróżniał jedenaście smaków: *słodki, kwaśny, słony, gorzki, ostry, tłusty, mdły, wodny, cierpki, lepki i obrzydliwy* (TAUBER, KAMIŃSKI, 2004b: 54). Współczesna nauka wymienia pięć smaków: *słodki, słony, kwaśny, gorzki* oraz *umami* (co po japońsku oznacza ‘smakowitość’). *Umami* zostało odkryte na początku XX wieku, ale dopiero w 2000 roku jego istnienie zostało potwierdzone naukowo. Jest to odczucie smakowe wywołane obecnością w potrawie glutaminianu sodu, który ma szerokie zastosowanie

kacjach można znaleźć swoistą „mapę języka”, na której wskazane są poszczególne jego rejony silniej reagujące na określone jakości. I tak: przednia część języka określana jest jako najbardziej wrażliwa na smak słodki, tylna – na smak gorzki, tylna-boczne powierzchnie języka – na smak kwaśny, a przednio-boczne – na słony. Jednak David V. Smith i Robert F. Margolskee w artykule *Poznać zmysł smaku* zaprzeczają istnieniu „mapy smaków”:

Największe wątpliwości budzi powszechnie przedstawiana w podręcznikach „mapa języka” ilustrująca olbrzymie różnice w czułości rozmaitych rejonów tego narządu. [...] Badacze zajmujący się zmysłem smaku wiedzą od lat, że takie mapy są błędne. Powstały na początku lat dwudziestych wskutek nieprawidłowej interpretacji wyników opisanych pod koniec XIX wieku, jednak wciąż są zamieszczane w wielu podręcznikach. W rzeczywistości wszystkie typy wrażeń smakowych mogą powstać w wyniku działania bodźców na dowolny fragment języka, który zawiera kubki smakowe.

SMITH, MARGOLSKEE, 2007: 91⁶

Większość smaków stanowi mieszaniny dwu lub więcej smaków podstawowych. Autorzy książki *Zmysły i odbiór wrażeń przez człowieka* dostrzegają pewną analogię między zmysłami smaku i wzroku:

zmieszane w rozlicznych kombinacjach te cztery wrażenia [podstawowe smaki – B.M.] odpowiadają większości smaków naszego pożywienia, podobnie jak widziane przez nas kolory są mieszaniną trzech barw zasadniczych.

WYBURN, PICKFORD, 1970: 131

jako stymulator i intensyfikator smaku, wpływa na smakowitość potraw mięsnych, bulionów, sosów, konserw warzywno-mięsnych, stąd *umami* nazywane jest smakiem „mięsnym” (zob. TAUBER, KAMIŃSKI, 2004a).

⁶ Do tej anachronicznej „mapy języka” odwoływał się między innymi Jurij Apresjan w artykule *Antonimy leksykalne i przekształcenia wyrażeń antonimicznych* (APRESJAN, 1974). Zaproponował wykorzystanie danych fizjologicznych na temat wrażliwości poszczególnych części języka na różne smaki w analizie relacji między przymiotnikami *słodki* i *gorzki* (APRESJAN, 1974: 191). Artykuł został wydany w 1974 roku w tłumaczeniu Ewy Janus. Jest fragmentem książki J. Apresjana pt.: *Leksičeskaja semantika*, opublikowanej w Moskwie w 1974 roku. Pierwsze polskie wydanie *Semantyki leksykalnej* ukazało się w 1980 roku w tłumaczeniu Zofii Kozłowskiej i Andrzeja Markowskiego.

Skomplikowane reakcje smakowe są dotychczas nie do końca zrozumiałe, gdyż w badaniu mieszanin różnych smaków oprócz składu chemicznego ważne jest również wzajemne oddziaływanie na siebie poszczególnych jakości. Smak zależy bowiem nie tylko od składu chemicznego, lecz także od wielu innych czynników, takich jak stężenie substancji, miejsce odczuwania smaku (język, podniebienie, usta), ale też wieku badanego, jego stanu zdrowia, nawyków żywieniowych, stanu emocjonalnego. Poza tym smak obejmuje wiele dodatkowych właściwości, takich jak faktura, ostrość czy temperatura. Na odczuwanie smaku wpływają również zapach i kolor potrawy, a nawet wrażenia akustyczne towarzyszące percepcji. Można powiedzieć, że odbiór smaku jest pochodną tak wielu zróżnicowanych czynników, że nie sposób ich wszystkich wymienić i usystematyzować.

Na zakończenie tej części rozważań warto wspomnieć o jeszcze jednym zagadnieniu związanym z percepcją smakową, o którym pisze Zofia SZROMBA-RYSOWA (2003). Autorka, odnosząc się do słynnej sceny z dzieła Marcela Prousta *W poszukiwaniu straconego czasu*, w której smak zapamiętanego z dzieciństwa ciastka – magdalenki po latach przywołuje w pamięci bohatera zdarzenia z przeszłości⁷, zwraca uwagę na fakt, że smak łączy nas z przeszłością. Szromba-Rysowa pisze:

Poprzez doznania smakowe dociera do naszej świadomości świat zewnętrzny, który zapamiętujemy często jako element rodzimej kultury, z którym identyfikujemy się po latach i za którym tęsknimy na obczyźnie.

SZROMBA-RYSOWA, 2003: 151

Autorka pisze o smaku potraw w aspekcie tożsamości kulturowej. Przywiązanie do tradycji, do domu rodzinnego, regionu i kraju wiąże się ze smakiem charakterystycznych potraw i upodobaniem do określonych smaków (SZROMBA-RYSOWA, 2003: 156).

⁷ Ta sama scena jest przytoczona w książce *Co wnosi nos? Nauka o tym, co nam pachnie* (GILBERT, 2010: 293–315), gdzie nazwana została „probiezmem doświadczeń związanych z pamięcią węchową” (GILBERT, 2010: 294). Avery Gilbert pisze o fascynacji Prousta zagadnieniem woni i odzyskanej pamięci.

1.2. Zmysły w ujęciu filozoficznym

Zagadnienie percepcji zmysłowej to jedno z ważniejszych zagadnień filozofii. Od starożytności filozofowie starali się dociec i objaśnić, w jaki sposób człowiek zdobywa wiedzę o otaczającym go realnym, materialnym świecie, jaką rolę w poznawaniu rzeczywistości pełnią wrażenia zmysłowe, a jaką rozum. W tym kontekście należy wspomnieć o dwóch opozycyjnych nurtach filozoficznych: empiryzmie – przyznającym doświadczeniu dominującą lub wyłączną rolę w poznaniu (empiryzm reprezentowany był w starożytności między innymi przez Arystotelesa, stoików, Epikura, w filozofii nowożytnej przez Johna Locke'a czy Davida Hume'a)⁸, oraz racjonalizmie – głoszącym niezależność poznawczą rozumu od danych doświadczenia (w starożytności racjonalizm uwiadaczał się między innymi w filozofii Sokratesa, Platona i Arystotelesa, w czasach nowożytnych wywodzi się z myśli Kartezjusza)⁹.

W ujęciu filozoficznym wskazać można skrajnie różne stanowiska wobec zmysłów, od apoteozy po negację znaczenia zmysłów w procesie poznawczym, można również wyłonić stanowiska, wedle których istnieją dwa źródła poznania – zmysły i rozum. Ponieważ w filozofii percepcja zmysłowa jest problemem złożonym i wieloaspektowym, nawet jego syntetyczne ujęcie wykraczałoby poza ramy niniejszej publikacji. W kolejnych rozdziałach pracy pojawią się odwołania do filozofii Arystotelesa, dlatego też zdecydowano się w tym miejscu jedynie na skrótowe przedstawienie najważniejszych rysów jego myśli dotyczącej ludzkiego poznania.

⁸ Skrajną postacią empiryzmu jest sensualizm, głoszący, że poznanie jest możliwe tylko za pomocą zmysłów. W filozofii starożytnej sensualizm był akcentowany między innymi przez sofistów, cyników, stoików, w nauce Epikura; w filozofii nowożytnej między innymi przez George'a Berkeleygo (na temat sensualizmu w filozofii starożytnej i nowożytnej zob. np. TATARKIEWICZ, 1958, T. 1: 83–86, 98–100, 179, 189–190; T. 2: 106–107; także hasło *sensualizm* w *Powszechnej encyklopedii filozofii*).

⁹ Na temat empiryzmu i racjonalizmu w filozofii starożytnej i nowożytnej zob. np. TATARKIEWICZ, 1958, T. 1: 95 i nast., 119–125, 140, 179, 189–190; T. 2: 71 i nast., 137 i nast., 154 i nast.; T. 3: 45–46; także hasła *empiryzm* i *racjonalizm* w *Powszechnej encyklopedii filozofii*.

W nauce Arystotelesa punktem wyjścia procesu poznawczego i źródłem danych o świecie zewnętrznym było bezpośrednie doświadczenie przedmiotu poprzez zmysły. W Arystotelesowskim empiryzmie zmysły były równie niezastąpione w poznaniu jak rozum:

Trzeba zetknąć się z rzeczywistością, aby coś o niej wiedzieć, umysł zaś może się z nią zetknąć jedynie przez zmysły; wrodzonych pojęć nie ma w umyśle, jest on niezapisaną tablicą, którą zapisują dopiero postrzeżenia; od postrzeżeń tedy trzeba rozpoczynać poznanie. Od nich, drogą stopniowej abstrakcji, drogą wydzielania czynników ogólnych umysł dochodzi do pojęć. Tu dopiero rozpoczyna się funkcja rozumu: na podstawie materiału dostarczonego przez zmysły poznaje to, co jest w rzeczach ogólne, a przeto jak mniemał Arystoteles, istotne. Wiedza rozumowa jest celem, natomiast wiedza zmysłowa jest niezastąpionym początkiem i podstawą.

TATARKIEWICZ, 1958: T. 1, 140

Arystoteles jest autorem licznych pism z zakresu filozofii przyrody i nauk przyrodniczych, w tym dzieł *O zmysłach i ich przedmiotach* oraz *O duszy*¹⁰. W jego ujęciu człowiek stanowi twór hylemorficzny, składający się z ciała i duszy, które nie są zdolne do samodzielnego istnienia. Dusza, która stanowi formę całego ciała, działa poprzez swe władze, między innymi: vegetatywne, ruchowe i poznawcze, wśród których filozof wyróżnił pięć zmysłów zewnętrznych, kontaktujących się bezpośrednio ze światem zewnętrznym (tj. dotyk, smak, węch, słuch i wzrok), oraz zmysły wewnętrzne, kontaktujące się ze światem za pośrednictwem zmysłów zewnętrznych (zmysł wspólny, wyobraźnia, władza oceny zmysłowej, pamięć) (*Powszechna encyklopedia filozofii*: 350). Warto zauważyć, że wyróżnionych przez Arystotelesa pięć zmysłów zewnętrznych stanowi do dzisiaj podstawę klasyfikacji ludzkich modalności zmysłowych.

Jerzy Rebeta w opisie wpływu filozofii Arystotelesa na kształtowanie się dziejów kultury umysłowej w Polsce zwraca uwagę, że zakres i charakter oddziaływania nauki tego myśliciela był różny w kolejnych epokach. Przez kilka stuleci dzieła Arystotelesa stanowiły podstawę studiów filozoficznych dla teologów, filozofów i uczonych. Były komentowane, zestawiane z poglądami innych filozofów, stanowiły punkt odniesienia własnych badań (*Powszechna encyklopedia filozofii*: 354).

¹⁰ Spis dzieł Arystotelesa zawiera *Powszechna encyklopedia filozofii* (s. 346–348).

W Polsce rozwój zainteresowania spuścizną Arystotelesa nastąpił na przełomie XIV i XV wieku i związany był z działalnością Akademii Krakowskiej. W pierwszej połowie XVI wieku Andrzej z Kobylina zwany Glaberem dokonał pierwszego przekładu-przeróbki średniowiecznej wersji *Problematów* Arystotelesa (o tej publikacji szerzej będzie mowa w dalszej części pracy, między innymi w rozdziale 2.1). W kolejnych wiekach (XVII–XVIII) arystotelizm rozwijał się także poza Krakowem, w tych czasach najważniejszym ośrodkiem tego nurtu stała się Akademia Wileńska. Jednak jego rozwojowi towarzyszył wyraźny nurt antyarystotelesowski, dotyczący przede wszystkim filozofii przyrody. Oświecenie charakteryzowało się nastawieniem antyarystotelesowskim nie tylko w filozofii przyrody, ale we wszystkich dziedzinach. Od drugiej połowy XIX wieku zainteresowanie filozofią Arystotelesa ma charakter krytyczno-historyczny. Myśl tego filozofa jest dla wielu autorów czynnikiem inspirującym, co uwidacznia się np. w koncepcjach neotomistów (*Powszechna encyklopedia filozofii*: 354–356).

1.3. Zmysł smaku w literaturze lingwistycznej

We wprowadzeniu zwrócono uwagę, że w polskim językoznawstwie brak dotąd monografii poświęconej zmysłowi smaku. Zauważono jednak, że leksyka smakowa jest obecna w literaturze językoznawczej, w pracach poświęconych różnym zagadnieniom teoretycznym. Warto przyrzeć się wybranym publikacjom dotyczącym słownictwa tematycznego polszczyzny pod kątem tego, czy, a jeśli tak, to w jakim stopniu proponowane przez badaczy podziały uwzględniają leksykę smakową. Przegląd dotychczasowych prac podejmujących próbę stratyfikacji polszczyzny pokaże, w jaki sposób postrzegana jest leksyka smakowa, do jakich pól tematycznych zaliczają ją autorzy poszczególnych opracowań oraz jakie zajmuje „miejsce” w zasobie leksykalnym polszczyzny. Ponadto zaprezentowane zostaną dwie publikacje, w których podjęto próbę zakreslenia granic pola semantycznego smaku.

Badania nad słownictwem tematycznym polszczyzny prowadziła w latach osiemdziesiątych ubiegłego wieku Zofia Cygal-Krupa. Wyniki swoich badań autorka opublikowała w pracach: *Słownictwo tematyczne języka polskiego. Zbiór wyrazów z układzie rangowym, alfabetycznym i tematycznym* (CYGAL-KRUPA, 1986) oraz *Podstawowe słownictwo tematyczne języka polskiego (na wybranych przykładach)* (CYGAL-KRUPA, 1990). Cygal-Krupa, wykorzystując w badaniach ankietowych metodę centrów zainteresowań, zgromadziła słownictwo tematyczne dotyczące 23 centrów zainteresowań, które wyodrębnione zostało na zasadzie indywidualnych skojarzeń ankietowanych osób z danym tematem (centrum).

Z perspektywy niniejszej publikacji ciekawe wydają się wyniki ankiety dotyczącej centrum „Posiłki, pożywienie i napoje”. W badaniu, które polegało na wskazaniu przez ankietowanych 10 rzeczowników, 5 przymiotników i 5 czasowników automatycznie kojarzonych z danym tematem, wśród przymiotników pierwsze miejsce zajął *smaczny*, natomiast wśród pozostałych wyrazów znalazło się jeszcze 8 określeń wskazujących na percepcję smakową, tj.: *dobry, słodki, świeży, apetyczny, kwaśny, orzeźwiający, gorzki i słony*. Wśród czasowników największą frekwencję osiągnęły wyrazy *jeść* i *pić*, które znaczeniowo nie odnoszą się do zmysłu smaku, ale w grupie 20 najczęściej wymienianych czasowników znalazły się również: *smakować, próbować, kosztować* i *degustować*, które wskazują na „smakowy” odbiór spożywanego pokarmu czy napoju. W grupie rzeczowników wymieniono nazwy posiłków, podstawowe nazwy potraw i napojów, natomiast bardzo niską frekwencję osiągnęły przyprawy – wśród nich najczęściej przywoływane były nazwy: *cukier* i *sól*. Wyniki badań Zofii Cygal-Krupy pokazują, że w grupie wyrazów najczęściej kojarzonych z centrum „Posiłki, pożywienie i napoje” leksyka smakowa stanowi stosunkowo liczną grupę.

W opublikowanej w 1992 roku pracy *Leksyka wspólna różnym odmianom polszczyzny* (MARKOWSKI, 1992) Andrzej Markowski zaproponował podział zasobu słownego polszczyzny na pola tematyczne z perspektywy antropocentrycznej (egocentrycznej). Główny podział leksyki sprowadza się do wydzielenia z perspektywy JA dwóch dychoomicznych makrosfer: JA WOBEC SIEBIE i JA WOBEC TEGO, CO POZA MNĄ. Każda z nich, hierarchicznie uporządkowana, dzieli się na

sfery pojęciowe, następnie zespoły pól pojęciowych i pola tematyczne. Łącznie leksyka przedstawiona została jako zespół 50 pól tematycznych, będących

odzwierciedleniem pewnego fragmentu świata, fragmentu odbieranego jako całość wyraźnie odróżniana od całości innych, choć wewnętrznie podzielona na mniejsze „podpola”.

MARKOWSKI, 1992: 86

W zaproponowanej hierarchii słownictwo dotyczące zmysłu smaku należy do makrosfery JA WOBEC SIEBIE → sfery JA JAKO ISTOTA FIZYCZNA → pola pojęciowego MOJE CIAŁO → pola tematycznego „Działanie ciała, zmysły, choroby” oraz podrzędnego wobec wyróżnionego pola – pola pojęciowego TO, CO SŁUŻY MOJEMU CIAŁU → pola tematycznego „Jedzenie i jego przyrządzanie”. Przymiotniki będące nazwami podstawowych smaków znalazły się w dwóch wymienionych polach tematycznych, tj. „Działanie ciała, zmysły, choroby” oraz „Jedzenie i jego przyrządzanie”.

Pole tematyczne „Działanie ciała, zmysły, choroby” zostało scharakteryzowane jako najbogatsze ilościowo i najbardziej różnorodne w zespole MOJE CIAŁO. Grupa tematyczna „zmysły” obejmuje kilkanaście określeń ogólnych, nazywających odbiór wrażeń zmysłowych (np. *pa-trzeć, słuchać, wąchać*) oraz nazwy zmysłów (np. *smak, zapach*). Poza tą grupą znalazły się nazwy konkretnych smaków, zapachów, dźwięków i kolorów, jako określenia odnoszące się do świata zewnętrznego wobec człowieka (będące cechami materii i zjawisk natury). Zgodnie z takim ujęciem, nazwy smaków zostały umieszczone w polu „Jedzenie i jego przyrządzanie” (MARKOWSKI, 1992: 100). W obrębie tego pola słownictwo smakowe zostało „rozczłonkowane” na mniejsze grupy leksemów, np. *cukier* znalazł się w grupie „materiały sypkie”, *miód* w grupie „su-rowce słodkie”, określenia smaków (np. *gorzki, niesmaczny*) w grupie „cechy potraw”, czasowniki (np. *kroić, obierać, smakować*) w grupie „przyrządzanie potraw i posiłków” (MARKOWSKI, 1992: 102).

W ujęciu Markowskiego słownictwo smakowe nie stanowi jednej grupy tematycznej. Leksyka ta postrzegana jest jako część dwóch pól tematycznych „Działanie ciała, zmysły, choroby” oraz „Jedzenie i jego przyrządzanie”. Warto zwrócić uwagę, że podobnie jak w badaniach

Cygal-Krupy, również w ujęciu Markowskiego leksyka smakowa postrzegana jest jako część słownictwa kulinarnego.

Wśród publikacji poświęconych słownictwu zmysłowemu na uwagę zasługują również trzy tomy z serii *Słownictwo pism Stefana Żeromskiego*, tj. *Świat barw* (HANDKE, 2002), *Świat dźwięków* (BARTNICKA, 2002) i *Świat doznań zmysłowych (węch, smak, dotyk)* (BARTNICKA, 2007). We wstępie do ostatniego z wymienionych tomów autorka zwróciła uwagę, że w porównaniu ze słownictwem dotyczącym wzroku, słuchu, węchu i dotyku, leksyka smakowa liczy zdecydowanie najmniej jednostek: tomy rejestrujące słownictwo dotyczące wzroku i słuchu zawierają ponad tysiąc haseł, leksyka związana ze zmysłem węchu liczy 130 haseł, ze zmysłem dotyku – 308, natomiast ze zmysłem smaku – zaledwie 40. Jak podkreśla Barbara Bartnicka, ta dysproporcja pomiędzy liczbą leksemów odnoszących się do wzroku i słuchu oraz węchu, dotyku i smaku nie świadczy o braku wrażliwości Żeromskiego na zapach, dotyk i smak. Ograniczenie liczby tego słownictwa jest bowiem cechą polszczyzny ogólnej (BARTNICKA, 2007: 9). W dalszej części publikacji czytamy:

Język polski ma jedynie cztery podstawowe przymiotniki określające 'smak': *gorzki, kwaśny, słodki i słony*. Nawet jeśli byśmy dołączyli tu wszystkie wyrazy pokrewne zawierające częśćkę *-smak-* i wyrazy zawierające rdzenie tych wymienionych przymiotników, nie doliczylibyśmy się zbyt wielkiego zróżnicowania środków językowych należących do tej dziedziny.

BARTNICKA, 2007: 114

Z tego powodu do słownika włączone zostało słownictwo dotyczące pokarmów i potraw. W części poświęconej wrażeniom smakowym zaprezentowanych zostało łącznie 771 haseł. W układzie rzeczowym haseł znalazły się grupy: „Słownictwo dotyczące ‘smaku’ (wyraz *smak*, jego derywaty, synonimy i antonimy)”, „Nazwy smaków”, „Nazwy ogólne pokarmów”, „Słownictwo związane z przygotowaniem pokarmów”, „Nazwy posiłków”, „Nazwy potraw i dań” (między innymi podgrupy: „Przyprawy i dodatki do potraw”, „Desery i słodczy”, „Nabiał”, „Pieczywo”), „Czasownik *jeść*, jego derywaty i synonimy”, „Czasownik *pić*, jego derywaty i synonimy”, „Napoje”, „Napoje alkoholowe”, „Metonimiczne użycia nazw naczyń do picia napojów alkoholowych”, „Nazwy człowieka pijanego lub lubiącego nadużywać alkoholu”, „Nazwy lokali

gastronomicznych”, „Nazwy przyjęć towarzyskich”, „Słownictwo związane z nadmiarem i nadużywaniem pokarmów i napojów”, „Słownictwo związane z niedoborem lub brakiem pożywienia”.

Już sam wykaz haseł pokazuje, jak szeroko został potraktowany zmysł smaku. Obok bezpośrednio odnoszących się do smaku wyrazów z dwóch pierwszych grup (np. *smak, smaczny, dobry, smakować, kosztować, próbować, smakosz, smakowity, smakołyk, przysmak, delicje, delikatesy, frykasy, specjały* oraz *cierpki, gorycz, gorzki, kwaśny, kwas-kowaty, prząsny, słodki, słodkawy, słodziuśki, słodycz, słodzić, ośladzać, słony*), znalazły się między innymi wyrazy i wyrażenia: *dary boże, pro-wiant, przekąska, gościć, woda, kieliszek, wódkożłopca, bufet, biesiadnik, żarłok, głód, nie mieć nic w ustach, o suchej gębie, post, pusty brzuch*.

Przy tak szeroko rozumianej leksyce dotyczącej zmysłu smaku nie dziwi fakt, że rdzenna leksyka smakowa staje się niemal niewidoczna na tle rozbudowanego słownictwa kulinarnego. Dzieje się tak, ponieważ obserwacja zmian zachodzących w słownictwie kulinarnym daje bardziej wymierne efekty niż obserwacja leksyki smakowej. Warto wspomnieć, że w obrębie słownictwa kulinarnego widoczny jest zanik wielu nazw potraw, nazw lokali gastronomicznych czy zwrotów; analiza tego zjawiska pozwala na obserwację zmieniających się upodobań kulinarnych i realiów codziennego życia. W podsumowaniu słownictwa dotyczącego zmysłu smaku nie pojawia się ani jedna konkluzja odnosząca się do leksyki smakowej rozumianej w węższym sensie.

Wśród pozycji książkowych dotyczących leksyki kulinarnej warto zwrócić uwagę na monografię Małgorzaty Witaszek-Samborskiej pt. *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie* (WITASZEK-SAMBORSKA, 2005). We wprowadzeniu autorka pisze o słownictwie kulinarnym jako polu tematycznym, zawierającym w swym zakresie wiele zróżnicowanych subpól:

Słownictwo kulinarne – rozumiane zgodnie ze znaczeniem przymiotnika *kulinarny* ‘związany z przyrządzaniem, gotowaniem potraw, dotyczący umiejętności gotowania; kucharski’ (USJP) – obejmuje swym zakresem nazwy potraw, napojów i produktów spożywczych, a także ich form oraz porcji, nazwy czynności związanych z przygotowaniem pożywienia, nazwy naczyń i urządzeń używanych w kuchni oraz **nazwy cech potraw** i ich składników. W polu tym zazwyczaj uwzględnia się także słownictwo zwią-

zane ze spożywaniem pokarmów [...], nazwy używek, nazwy osób i miejsc związanych z jedzeniem [...] oraz nazwy objętości i wag [...]. Słownictwo kulinarne obejmuje w ten sposób znaczną część leksyki każdego języka.

WITASZEK-SAMBORSKA, 2005: 9, podkr. – B.M.

Celem monografii Witaszek-Samborskiej jest przedstawienie jednego z subpól słownictwa kulinarnego, tj. nazw potraw, napojów i produktów spożywczych we współczesnej polszczyźnie ogólnej, o którym autorka pisze, że również jest to „pole leksykalne bardzo rozbudowane, wewnętrznie zróżnicowane i zmienne, stanowiące klasę o nieostrzych granicach” (WITASZEK-SAMBORSKA, 2005: 167). Witaszek-Samborska wyróżnia trzy warstwy tego słownictwa: leksykę ustabilizowaną stanowiącą centrum pola, nieustabilizowane innowacje tekstowe oraz archaizmy oscylujące wokół językowego archiwum (WITASZEK-SAMBORSKA, 2005: 167).

Dla dalszych rozważań dotyczących leksyki smakowej najważniejszą grupę stanowią wyodrębnione przez Małgorzatę Witaszek-Samborską nazwy sensoryczne potraw, których zadaniem – według autorki – jest

pozytywne pobudzenie zmysłów wzroku i smaku jako najwrażliwszych na bodźce kulinarne, ale także węchu, dotyku i słuchu. Bogactwo środków leksykalnych wykorzystywanych w tych funkcjach jest w poszczególnych podgrupach określeń sensorycznych zróżnicowane – od bardzo licznych związanych ze zmysłem wzroku po monolityczne w stosunku do zmysłu słuchu.

WITASZEK-SAMBORSKA, 2005: 150

Badaczka dzieli nazwy sensoryczne na: nazwy ogólnosensoryczne melioratywne, nazwy z określeniami wrażeń smakowych, nazwy z określeniami wrażeń wzrokowych, nazwy z określeniami wrażeń dotykowych, nazwy z określeniami zapachu, nazwy z określeniami wrażeń słuchowych.

Istotna w grupie prac o leksyce związanej ze zmysłem smaku jest opublikowana w 1982 roku monografia Ludwiki Jochym-Kuslikowej *Metoda analizy gniazdowej w konfrontatywnych badaniach słowotwórstwa współczesnego języka polskiego i rosyjskiego (formacje odprzymiotnikowe)*, która zawiera szczegółową analizę kontrastywną pola semantycznego smaku w języku polskim i rosyjskim. Jak zaznacza autorka w uwagach wstępnych, „rozprawa posiada aspekt teoretyczny i wchodzi

w zakres badań czysto lingwistycznych” (JOCHYM-KUSZLIKOWA, 1982: 5). Jochym-Kuszlikowa, stawiając sobie za cel „opis metody konfrontacji poziomu słowotwórczego języków pokrewnych” (JOCHYM-KUSZLIKOWA, 1982: 7), poddała analizie porównawczej pary gniazd słowotwórczych z centrami: *słodki / сладкий, gorzki / горький, sól / соль i kwaśny / кислый*. Podstawą materiałową badań było słownictwo współczesne języka polskiego i rosyjskiego (materiał polskojęzyczny zaczerpnięty został głównie z SJPD i SJPSz), jednak autorka uwzględniła w pracy także słownictwo opatrzone kwalifikatorami przestarzałe, dawne, gwarowe i potoczne.

Punktem wyjścia w doborze materiału leksykalnego i samej analizy była dla autorki „rzeczywistość pozajęzykowa znajdująca swoje odzwierciedlenie w pojęciowym polu semantycznym” (JOCHYM-KUSZLIKOWA, 1982: 41). Ponieważ zakres wrażeń percypowanych zmysłem smaku mieści się w granicach smaków gorzkiego, słonego, kwaśnego (cierpkiego) i słodkiego, autorka ograniczyła obszar swoich badań do gniazd słowotwórczych utworzonych od nazw czterech podstawowych jakości smakowych, mając jednocześnie świadomość, że leksykalne pole semantyczne smaku obejmuje zdecydowanie więcej wyrazów i ich liczne odcienie znaczeniowe¹¹.

Z analizy Jochym-Kuszlikowej wykluczone zostały wszelkie wyrazy innordzenne w stosunku do badanych gniazd słowotwórczych. Strukturę pola semantycznego smaku autorka omawia w następujący sposób:

Jeżeli organizm ludzki jest przystosowany do dobierania czterech podstawowych wrażeń smakowych, to w centrum pojęciowego pola semantycznego smaku znaleźć się powinny cztery równorzędne cechy: smaku słodkiego, gorzkiego, słonego i kwaśnego. Centrum pola posiada jądro, gdzie cechy pola występują w wysokim natężeniu. Logiczna realizacja tego centrum to

¹¹ Ludwika Jochym-Kuszlikowa powołuje się na pracę rosyjskiej badaczki L. Szyriny, która wyróżniła 81 wyrazów i złożów odnoszących się semantycznie do percepcji smakowej, wśród nich wyrazy pochodne od podstawowych nazw smaków (między innymi pol. *niesłodki, gorzkawy*), różnego rodzaju złożenia (między innymi pol. *słodko-kwaśny, słono-gorzki*), przymiotniki (między innymi pol. *apetyczny, smaczny, prząśny, octowy, miodowy, cierpki, pikantny*) oraz inne, które w pewnych kontekstach mogą odnosić się do cechy smakowej (między innymi pol. *jełki, delikatny, mocny*) (JOCHYM-KUSZLIKOWA, 1982: 41–42).

przymiotniki nazywające cechy smakowe oraz ich rzeczownikowe odpowiedniki: *słodycz*, *gorycz*, *kwaśność*, *słoność*. Wokół centrum układają się w opozycjach ekwipolentnych trzy rodzaje zbiorów nazw: nazwy intensywnościowe, nazwy nacechowane emocjonalnie, ekspresywnie lub stylistycznie, nazwy nosicieli cech.

JOCHYM-KUSZLIKOWA, 1982: 123

Autorka zalicza do analizowanego pola semantycznego, poza nazwami podstawowych smaków i ich rzeczownikowymi odpowiednikami, wyrazy oznaczające mniejsze lub większe natężenie danej jakości (np. *słodkawy*, *kwaśnawo*), słownictwo nacechowane (np. *słodziutki*, *kwaso-ta*) oraz nazwy nosicieli cech (np. *goryczak*, *solinki*), wszelkie kombinacje smaków (np. *słodkawo-kwaśny*, *gorzko-słony*) oraz inne określenia smaku (np. *metaliczny*, *żelazisty*), które mogą mieć znaczenie smakowe w ściśle określonych kontekstach.

Według badaczki, do tak skonstruowanego pola semantycznego nie wchodzi wyrazy i całe gniazda słowotwórcze, które nie są bezpośrednio związane ze smakiem (np. *kiszarnia*, *słodownik*, *solnictwo*, *solnik*, *solarz*, *gorczyca*) (JOCHYM-KUSZLIKOWA, 1982: 124, 126). Autorka, analizując relację między polem semantycznym a gniazdem słowotwórczym, stwierdza:

gniazda słowotwórcze w zasadzie mogą zasięgiem znaczeń najdalszych swoich derywatów wychodzić poza granice jednego pola semantycznego, ale pole semantyczne zawiera również pojedyncze elementy semantyczne [...], odcienie znaczeniowe innych wyrazów nie należących do podstawowych gniazd słowotwórczych.

JOCHYM-KUSZLIKOWA, 1982: 128

Praca Ludwiki Jochym-Kuszlikowej pokazuje, w jaki sposób możliwe jest wykorzystanie gniazd słowotwórczych w opisie pola semantycznego. Autorka poddała analizie całe rozbudowane gniazda słowotwórcze ze świadomością, że nie wszystkie derywaty mieszczą się w zakresie pola semantycznego smaku.

Wśród prac poświęconych zmysłom smaku i zapachu na uwagę zasługuje również artykuł Magdaleny Wierchowskiej pt. „*Niewypowiedzianie smaczne, nieopisanie pięknie pachnące*” – opis smaku i zapachu w komunikatach perswazyjnych na przykładzie tekstów reklam tele-

wizyjnych (WIERZCHOWSKA, 1999). Tekst stanowi analizę sposobów opisywania w reklamach cech produktów mających smak i zapach, możliwości wykorzystania wyrazów związanych ze smakiem i z zapachem w tekstach reklamowych, zjawisk modyfikacji i demetaforyzacji związków frazeologicznych zawierających w swej strukturze słownictwo dotyczące smaku i zapachu. Co ważne z perspektywy rozważań dotyczących pola semantycznego smaku, autorka podejmuje próbę zakreslenia granic pola, skupiając się na leksemach tworzących jego centrum.

Propozycja Wierzchowskiej dotycząca granic pola semantycznego smaku ogranicza się do zakreslenia jego centrum, w którym sytuują się następujące leksemy:

- nazywający zmysł (*smak*);
- oznaczający właściwości przedmiotu (*smak*);
- oznaczający własność podmiotu odczuwającego (*smak*);
- oznaczający czynność intencjonalną związaną ze świadomym działaniem podmiotu (*smakować* ‘dochoǳić do smaku czegoś, próbować, kosztować’);
- oznaczający zachowanie, czynność czy stan mających smak obiektów (*smakować* ‘zwykle o potrawach, mieć jakiś smak’).

Tak zakresłone centrum pola semantycznego pokazuje, że w jego zakres wchodzą jedynie dwa polisemiczne leksemy: *smak* i *smakować*. Analogicznie dla pola semantycznego zapachu są to jednostki: *powonienie*, *zapach*, *węch*, *węchać* i *pachnieć* (WIERZCHOWSKA, 1999: 108).

Autorka wskazuje, że oprócz leksemów prymarnie i sekundarnie odnoszących się do smaku w polszczyźnie istnieje również wiele związków frazeologicznych opisujących aktywności tego zmysłu. Sporo uwagi poświęca analizie przykładowych frazeologizmów dotyczących smaku i zapachu, w tym metaforycznych znaczeń podstawowych nazw smaków oraz możliwości opisu skomplikowanych wrażeń smakowych i zapachowych w reklamie, między innymi poprzez wykorzystanie synestezji, rozbudowane porównania, metaforyzację komunikatu, intonację.

Rozważania prowadzą do konkluzji, że poza trudnościami w opisie wrażeń smakowych i zapachowych istnieje również problem z oceną prawdziwości zdań mówiących o odczuwaniu smaku i zapachu:

Trudno mówić o prawdzie i fałszu odczuć zmysłowych. Nie ma możliwości weryfikacji, kiedy odczucia są subiektywne.

WIERZCHOWSKA, 1999: 113

1.4. Podsumowanie

Dotychczasowe rozważania pokazały, że tematyka sensualna jest przedmiotem zainteresowania różnych dziedzin nauki. W rozdziale tym przedstawiono najważniejsze aspekty percepcji zmysłowej w ujęciu psychologicznym i biologicznym. Pokazano, że – w porównaniu z innymi zmysłami – za pośrednictwem smaku człowiek odbiera najmniej informacji o świecie zewnętrznym. Zwrócono również uwagę, że smak należy do zmysłów tzw. chemicznych, „niższych”, przeciwstawianych zmysłom „wyższym” (tj. zmysłowi wzroku i słuchu). Wniosek płynący z niniejszych rozważań nasuwa się sam – w różnego rodzaju rankingach zmysłów smak klasyfikowany jest na końcowych pozycjach, co świadczyłoby o jego „nikłej” wartości dla człowieka. Wiadomo jednak, że to właśnie zmysły chemiczne jako pierwsze rozwinęły się w świecie istot ożywionych i do dzisiaj pełnią istotną funkcję w życiu ludzi.

Za pośrednictwem zmysłu smaku człowiek odbiera cztery podstawowe smaki: słodki, gorzki, kwaśny i słony. Warto nadmienić, że percepcja smakowa, towarzysząca każdorazowo spożywaniu pokarmów czy picciu napojów, stanowi akt polisensoryczny, zależny od wielu różnorodnych czynników, jak choćby stężenia substancji, miejsca odczuwania smaku czy temperatury. Rzecz istotna, wiedza na temat zmysłów, w tym odczuwania smaku, jest wciąż niepełna.

Tematyka zmysłów stanowi jedno z fundamentalnych zagadnień filozofii. W pracy świadomie ograniczono się jedynie do syntetycznego przedstawienia poglądów Arystotelesa na temat roli zmysłów w procesie poznania. Uzasadnieniem takiego zawężenia pola obserwacji są następujące argumenty:

- zagadnienie percepcji zmysłowej na gruncie filozofii jest problemem niezwykle złożonym i jakakolwiek próba uogólnionego całościowego

ujęcia tego problemu nie byłaby możliwa w ramach niniejszej publikacji;

- nauka Arystotelesa przez wieki stanowiła podstawę studiów filozoficznych dla uczonych wielu profesji, poglądy tego myśliciela miały wpływ na kształtowanie się dziejów kultury umysłowej w Polsce;
- w niniejszej pracy znajdują się odniesienia do filozofii Arystotelesa i jego teorii czterech żywiołów;
- w rozprawie wykorzystano materiał ilustracyjny zaczerpnięty z pierwszego przekładu-przeróbki średniowiecznej wersji Arystotelesowskich *Problematów* pióra Andrzeja z Kobyłina zwanego Głabem.

W tej części rozważań dokonano również przeglądu wybranych publikacji polskiej lingwistyki poświęconych słownictwu tematycznemu. Celem prezentacji było pokazanie, do jakich pól tematycznych zaliczana jest leksyka smakowa, jakie zajmuje „miejsce” w polszczyźnie. Pokazano, że w analizowanych publikacjach leksyka smakowa nie stanowi jednej grupy tematycznej, jest postrzegana jako część słownictwa kulinarnego.

Ponadto zwrócono uwagę na dwie publikacje, autorstwa Ludwiki Jochym-Kuslikowej i Magdaleny Wierzchowskiej, w których podjęto próbę zakreslenia granic pola semantycznego smaku. Propozycja Jochym-Kuslikowej stanowi punkt odniesienia dalszych analiz. W porównaniu z ustaleniami autorki zakres słownictwa w niniejszej publikacji został poszerzony między innymi o funkcjonujące na gruncie polszczyzny nazwy zmysłu smaku (*ukuszenie* i *smak*), derywaty rzeczownika *smak* oraz leksykę związaną z prototypowymi wzorcami podstawowych smaków.

Zaprezentowane w rozdziale 1 rozważania dotyczące zmysłu smaku oraz kierunków zainteresowań w obrębie tematyki sensualnej są zachętą do poszukiwania śladów percepcji smakowej w polskiej leksyce i frazeologii oraz inspiracją do pogłębionej analizy zgromadzonych faktów językowych.

2. Leksyka związana z nazwami zmysłu smaku

Smak zależy z części rzeczy smacznych w usta wchodzących; bo choćby najsmaczniejsze rzeczy same w sobie były, a język nie byłby sposobny do przyjęcia smaku ich, tedy żadnego smaku nie czuje.

SakProbl 87¹

2.1. Historia smaku w polskiej kulturze²

Krótką charakterystykę historii smaku w Polsce warto rozpocząć od słów wybitnego francuskiego historyka i smakosza Jeana-Louisa Flandrina, prekursora badań historii smaku i wyżywienia we Francji w okresie od XVI do XVIII wieku, który przez ponad dwadzieścia lat zajmował się zagadnieniami dotyczącymi żywieniowych wyborów ludzi w przeszłości, dziejami kuchni i gastronomii, społecznego i kulturowego znaczenia jedzenia:

smak jest kształtowany przez historię, dobry smak jest kategorią w wysokim stopniu subiektywną, którą historyk tak właśnie musi traktować. Może on studiować upodobania żywieniowe różnych epok, ukazywać zmiany stosunku do różnych potraw i różnych smaków oraz zastanawiać się nad związkami smaku narodu, epoki czy grupy społecznej z innymi cechami kultury i materialnymi podstawami.

cyt. za: MEYZIE, 2009: 16

¹ Stosowane w pracy skróty odnoszące się do tekstów źródłowych zamieszczono w *Wykazie skrótów źródłowych* (s. 261–272).

² Przez wyrażenie „historia smaku” rozumie się opis zmieniających się na przestrzeni wieków upodobań smakowych Polaków, uwzględniający główne czynniki mające wpływ na kształtowanie się kuchni polskiej oraz determinujące żywieniowe wybory Polaków w dawnych wiekach.

W podobny sposób pisze o smaku Jarosław Dumanowski, polski historyk zajmujący się dziejami sztuki kulinarnej i żywienia w Polsce:

Sztuka kulinarna posługuje się własnym, specyficznym językiem wyrażającym ważne dla jej twórców i konsumentów wartości. Język smaku ma swój styl na ogół zgodny z estetyką i konwencjami epoki. Najczęściej wyraża on i jednocześnie uzasadnia poczucie hierarchii społecznej oraz tworzy swoistą opowieść o narodowej, religijnej czy regionalnej tożsamości.

DUMANOWSKI, 2009a: 60

Oba cytaty pokazują dobitnie, że smak nie stanowi jakości stałej, że jest kształtowany przez historię i zmienia się wraz ze zmianą upodobań żywieniowych. Badacze zwracają uwagę, że zmiany smaku w historii danego narodu determinowane są jego kulturą, nie bez znaczenia pozostają również oddziaływania obcych wpływów kulinarnych. Taki sposób spojrzenia na historię smaku można odnieść także do kuchni polskiej. W dalszej części zostanie wskazanych i pokrótce omówionych kilka najważniejszych czynników determinujących charakter kuchni polskiej w perspektywie kształtującego się na przestrzeni wieków pojęcia smaku.

W historii polskiej kuchni wyróżnia się dwa etapy, których cezurę wyznacza przełom XVIII i XIX wieku. Do tego czasu na kulinarnej mapie Europy istniała specyficzna kuchnia staropolska, którą Robert Makłowicz w jednym z wywiadów scharakteryzował w następujący sposób:

O kuchni staropolskiej należy chyba mówić od momentu, kiedy pojawia się pojęcie Polska, i stosować to określenie aż do przełomu XVIII i XIX wieku. Można ją oczywiście podzielić na różne etapy, bo ulegała różnym wpływom. Najpierw jednak istniał bardzo mocny pień, wspólny dla wszystkich Słowian [...]. W średniowiecznej Europie nakładają się na to wpływy dworów, władców albo granic między państwami. One będą istniały zawsze. Początek renesansu to wyraźne wpływy włoskie w polskiej kuchni. Były też wpływy wschodnie. Po pierwsze, wiele setek lat graniczyliśmy z Turcją, po drugie, tamte tradycje przekazywała ormiańska mniejszość. Potem, od oświecenia, mamy wielki wpływ francuszczyzny. To nie tylko język i literatura, ale również moda kulinarna. Są oczywiście także wpływy niemieckie.

BORUCKI, 2009: 11

Makłowicz pisze o kuchni staropolskiej jako swoistej kompilacji pierwotnej kuchni słowiańskiej z późniejszymi wpływami obcymi (między innymi niemieckimi, tureckimi, włoskimi, francuskimi). Dzięki nim kuchnia polska na przestrzeni wieków przyswoiła sobie wiele nowych potraw i składników, a zatem także smaków. Warto wspomnieć chociażby o upowszechnieniu się w Polsce jarzyn i owoców pod wpływem kuchni włoskiej, fasoli i kartofli pod wpływem kuchni niemieckiej czy o przyswojonych w czasie wojen polsko-tureckich orientalnych przy smakach, takich jak bakalie, konfitury i cukier (KUCHOWICZ, 1975: 20–22). Najbardziej istotne były jednak przeobrażenia, jakie dokonały się w XVIII wieku pod wpływem kuchni francuskiej.

Należy podkreślić, że kuchnia staropolska nie była jednolita, istniały bowiem wyraźne różnice regionalne i społeczne. W staropolszczyźnie można mówić o co najmniej pięciu kategoriach kuchni:

- kuchni ubogiej – bezrolnych chłopów i biedoty miejskiej;
- kuchni podstawowej – średnio zamożnych chłopów, czeladzi, uboższych grup ludności miejskiej, drobnej szlachty;
- kuchni średniej – zamożnego chłopstwa, służby dworskiej, średnio zamożnych grup ludności wielkomiejskiej i uboższej szlachty;
- kuchni pańskiej – zamożnej szlachty, ludności dużych miast, wyższego kleru, przedstawicieli wolnych zawodów, np. lekarzy;
- kuchni luksusowej – oligarchii świeckiej i kościelnej oraz dworów królewskich (KUCHOWICZ, 1975: 12–13).

Różnice między poszczególnymi kategoriami kuchni polegały na odmiennym sposobie żywienia, zwłaszcza na ilości i porze podawania posiłków. W poszczególnych rodzajach kuchni można wskazać charakterystyczne produkty, które przeważały w jadłospisie (np. warzywa i przetwory zbożowe w kuchni ubogiej; mięso, ryby, rosół, przyprawy w kuchni pańskiej) (KUCHOWICZ, 1975: 22–23; FERENC, 2004: 149–153)³.

Podstawową cechą kuchni staropolskiej było upodobanie w smakach kwaśnych, ostrych i słonych, które mieszały się ze smakiem słodkim. Na jej temat wiele ciekawych informacji znajdujemy między innymi na kartach nowej edycji najstarszej polskiej książki kucharskiej autorstwa

³ Dalsza charakterystyka kuchni staropolskiej odnosi się przede wszystkim do kuchni pańskiej i luksusowej.

Stanisława Czernieckiego, tj. *Compendium ferculorum*, w opracowaniu Jarosława Dumanowskiego:

potrawy polskie to przede wszystkim potrawy ostro doprawione, palące w smaku, o zmienionym przez przyprawy kolorze [...]. Obok palącego smaku wyróżniał je także intensywny zapach wynikający z mieszania razem wielu przypraw i dodatków oraz nienaturalny kolor.

DUMANOWSKI, 2009a: 62

Kuchnia Stanisława Czernieckiego to także kuchnia barokowa, tzn. odwołująca się do kontrastów, iluzji i chętnie sięgająca do zaskakujących koncepcji. Kontrastowo dobrane smaki, zaskakujące różnice między wyglądem a smakiem potrawy, ryby udające kuropatwy, kasza bez kaszy i dania-zagadki składają się na styl kuchni, którego gorliwym wyznawcą był kuchmistrz Lubomirskich.

DUMANOWSKI, 2009a: 63

Ponieważ w dalszych rozdziałach pracy poświęconych kolejno smakowi słonemu, słodkiemu, kwaśnemu i gorzkiemu będzie omawiana historia każdego z nich na tle kształtującej się kuchni polskiej, w tym miejscu uwaga koncentrować się będzie na tym, w jaki sposób postrzegany był smak oraz to, co smaczne.

Historycy, pisząc o smaku w kuchni staropolskiej, zwracają uwagę na dwie zasadnicze kwestie: po pierwsze, że wykwinny smak oznaczał smak całkowicie zmieniony, tak by nie można było rozpoznać składników potrawy; po drugie, że w kuchni staropolskiej bardziej dbano o ilość i objętość przyrządzanych potraw niż o ich walory smakowe. Pierwszą z wymienionych cech potwierdza ostatni z przytoczonych cytatów, warto jednak przywołać także inne opinie zaczerpnięte z publikacji poświęconych historii kuchni polskiej:

Stół staropolski charakteryzował się [...] ostrością, pikantnością i tłustością potraw. O resztę walorów smakowych niewiele dbano, większą wagę przywiązywano do ilości niż do jakości jedzenia.

KUCHOWICZ, 1975: 27

Naczelną zasadą było przekonanie, że smak wykwinny to smak zmieniony, jak najbardziej odległy od naturalnego smaku produktu.

DUMANOWSKI, 2009b: 37

Charakterystyczną cechą polskiego stołu było bowiem dekorowanie serwowanych dań. Dekoracja tym lepiej była pomyślana, jeśli potrafiła za-

konspirować właściwą potrawę, by biesiadnicy mogli być zadziwieni niespodziewanymi smakami, zdumieni sztucznymi barwami, fantastycznymi kształtami. Silono się na pomysłowość przynoszącą nie tyle kulinarne, ile raczej wizualne efekty.

DUMANOWSKI, 2009b: 35

Zwłaszcza przy stole Polak lubi popisywać się swoim bogactwem i korzystać z niego. Dbą więcej o wystawność stołu niż o wytrawny smak potraw, jest raczej żarłokiem niż smakoszem.

VAUTRIN, 1963: 770

Za czasów króla Stanisława Augusta Poniatowskiego nie tylko całkowicie zmieniły się dotychczasowe upodobania smakowe i sposób konsumpcji, lecz także pojawiła się świadomość dobrego i złego odżywiania się. To właśnie w tym okresie przeżytkiem stały się potrawy wyraziste w smaku, ostre, obficie przyprawione, ich miejsce zajęły delikatne smaki francuskich specjałów (między innymi różnego rodzaju pasztetów). Wiek XVIII okazał się prawdziwym przełomem, który doprowadził do zaniku kuchni staropolskiej. Aleksandra Kleśta-Nawrocka w artykule *Słodko-gorzki smak zmian. Kres kuchni staropolskiej* pisze:

Wiek XVIII to czas przemian i kontrastów. Sarmaci porzucali kontusze i żupany, zniknęły oplakiwane przez Koźmiana sarmackie wąsy [...]. Całkowicie zmienił się także smak – jeden z najważniejszych, choć przez historyków ciągle niedoceniany, sposobów poznawania świata.

KLEŚTA-NAWROCKA, 2009: 101

O zaniku kuchni staropolskiej pod wpływem przemian kulturowych i społecznych pod koniec XVIII wieku pisze także Dumanowski:

Wraz z głębokimi zmianami kulturowymi i społecznymi pod koniec XVIII wieku ten oryginalny, narodowy styl kuchni ostatecznie zaniknął pod wpływem wzorów zachodnioeuropejskich, zwłaszcza święcącej wtedy triumfy kuchni francuskiej.

DUMANOWSKI, 2009a: 20

Warto zauważyć, że zanik kuchni staropolskiej zbiegł się z trzecim rozbiorem Polski, czyli momentem, kiedy Polska została wykreślona z politycznej mapy Europy. Nowa, XIX-wieczna kuchnia polska miała niewiele wspólnego z dawną sztuką kulinarną. Zaprzestano szafowa-

nia ostrymi egzotycznymi przyprawami, zrezygnowano z zaskakiwania biesiadników „smakowymi” niespodziankami oraz oddzielono smaki kwaśny i ostry od słodkiego. O ile potrawy przygotowane według tradycyjnych staropolskich przepisów są dla dzisiejszego człowieka niesmaczne lub wręcz niejadalne, o tyle potrawy kuchni XIX-wiecznej w większości wypadków niewiele różnią się od dań współczesnych. Zwraca na to uwagę Dobrochna Kałwa:

O ile staropolska kuchnia dzisiejszemu „zjadaczowi chleba” wydawać się musi nieco dziwaczna i egzotyczna, ukształtowane w XIX w. gusta kulinarne są już znajome i bliskie jego upodobaniom. W okresie rozbiorów zmieniły się potrawy i sposób ich przyrządzania, obfitość posiłku ustąpiła jego wykwintności, na stół trafił obowiązkowy widelec.

KAŁWA, 2004: 264

Istotną zmianą w obyczajach kulinarnych było zaprzestanie, charakterystycznego dla wieków wcześniejszych, nadmiernego łakomstwa i obżarstwa, którego śladem w języku jest znane przysłowie *Za króla Sasa jedz, pij i popuszczaj pasa*⁴. Zmniejszenie ilości spożywanego pokarmu stanowiło krok na drodze do smakoszostwa. Dokonało się to pod wpływem dworu Poniatowskiego, który stał się wzorem dla wykwintniejszych dworów magnackich. Irena Turnau notuje następujące poświadczenie wskazujące na dokonaną zmianę:

W 1791 r. inny cudzoziemiec traktuje obfite uczty i pijatyki jako przeżytek: „Dawniej żadnej sprawy nie załatwiono bez uczty i pijatyki. Zwyczaj ten jednak szybko zanika, ponieważ król i jego rodzina świecą przykładem wstrzemięźliwości. Stoły są bardzo suto zastawione, a potrawy smaczne [...]”.

TURNAU, 1969: 143

W tym miejscu warto postawić pytanie: czym były *smakoszostwo* i *smakowitość* potraw? Odpowiedzią niech będą fragmenty zaczerpnięte

⁴ Celowo nie podjęto się rozwinięcia wątku łakomstwa i obżarstwa staropolskiego, które były cechami charakteryzującymi nie tylko Polaków. Nie wspomina się również o typowym dla staropolszczyzny przeplataniu się okresów obżarstwa i surowych postów. Na ten temat zob. między innymi KUCHOWICZ, 1975: 28–31; SPYCHAJ, 2009: 78–81.

z książki Anthelme'a Brillat-Savarina o znamienym tytule *Fizjologia smaku albo Medytacje o gastronomii doskonałej* (BRILLAT-SAVARIN, 1997) oraz z książki Wolfganga Buddenbrocka *Świat zmysłów* (BUDENBROCK, 1937):

Smakoszostwo jest to namiętna, wyrozumowana i przyzwyczajeniem utwierdzona skłonność do przyznawania pierwszeństwa rzeczom dogadzającym smakowi. Smakoszostwo jest wrogiem nadużycia: obżartuch i pijak tracą kontrolę nad sobą. Przez smakoszostwo rozumiemy również upodobanie do łakoci, a więc dań nieobfitych, lekkich, delikatnych, do konfitur, ciastek etc. Ta odmiana smakoszostwa jest dziedziną kobiet i mężczyzn do nich podobnych. Pod jakimkolwiek względem będziemy rozpatrywać smakoszostwo, zasługuje ono tylko na pochwałę i zachętę. Pod względem fizycznym jest ono rezultatem i dowodem doskonałego zdrowia organów trawiennych. Pod względem moralnym jest utajonym poddaniem się woli Stwórcy, który nakazawszy nam jeść, abyśmy mogli żyć, dał nam dla zachęty apetyt, utwierdził go smakiem i wynagrodził przyjemnością.

BRILLAT-SAVARIN, 1997: 99–100

Smakowitość potraw nie polega wcale na ciałach produkujących energię, lecz na pewnych domieszkach różnego rodzaju innych ciał, pozbawionych wprawdzie wszelkiej wartości kalorycznej, ale za to odgrywających ważną rolę, jako składniki wzbudzające apetyt. Apetyt, który przychodzi, gdy jedzenie jest smaczne, nie tylko powoduje, że człowiek bardziej gruntownie zabiera się do spożywania, niż byłby to zrobił w jego braku, ale jego tajemnicze działania osiągają także prawidłowej czynności naszego przewodu pokarmowego. Od dawna wiadomo, że ślinka idzie do ust, gdy się węża lub widzi coś smacznego. Jest to celowe, bowiem ślina umożliwia łatwiejsze połykanie potrawy, a ponadto zawiera ważny ferment, służący do trawienia wszystkich substancji mącznych [...]. Im smaczniejsza jest potrawa, tym lepsze jest jej trawienie, dzięki obfitemu wydzielaniu smakowego soku żołądkowego.

BUDENBROCK, 1937: 60

W obu fragmentach zwrócono uwagę, że spożywanie smacznych pokarmów jest dla człowieka czymś więcej niż tylko zaspokajaniem fizjologicznej potrzeby związanej z odżywianiem, jest czymś, co sprawia człowiekowi przyjemność. Brillat-Savarin pisze o dwóch rodzajach smakoszostwa – zamiłowaniu do smacznych potraw oraz upodobaniu do łakoci. Buddenbrock dostrzega zależności pomiędzy smakiem potrawy a specyficznymi objawami fizjologicznymi (zwiększonym wydzielaniem

soku żołądkowego i śliny, pobudzeniem apetytu) i emocjonalnymi (odczucie rozkoszy, zadowolenie). Widzi także logiczny związek pomiędzy smakiem potrawy a ilością spożywanego pokarmu oraz podejmowanymi działaniami zmierzającymi do zaspokojenia rozkoszy zmysłowej.

W tym miejscu nieprzypadkowo wspomina się o *smakoszostwie* i *smakowitości*, gdyż w dalszej części rozdziału poświęconej analizie derywatów utworzonych od rzeczownika *smak* w ujęciu historycznym pojawią się odwołania do poczynionych w tym miejscu uwag. Interesujące jest zwłaszcza to, w jaki sposób słowniki języka polskiego rejestrują leksykę odnoszącą się do smaku oraz czy, a jeśli tak, to w jakim stopniu definicje i odnotowane konteksty odzwierciedlają przełom, jaki nastąpił w polskiej kuchni i postrzeganiu smaków na przestrzeni XVIII i XIX wieku.

Pisząc o smaku w dawnych wiekach, nie można pominąć jeszcze jednej istotnej kwestii, mianowicie wpływu Arystotelesowskiej teorii czterech elementów (żywiółów) na sposób postrzegania i objaśniania wielu zjawisk otaczającego świata, w tym percepcji smakowej. Teoria ta zakładała, że cała przyroda (w tym ludzie, zwierzęta i rośliny) zbudowana jest z czterech elementów: wody, powietrza, ognia i ziemi, będących podstawowymi pierwiastkami wszechrzeczy. Pierwiastki te, łącząc się i dzieląc, tworzą różne układy, oddziałując na siebie wzajemnie i decydując o wszystkich zjawiskach zachodzących w przyrodzie. Objasniając tę koncepcję, Jan Szostak pisze:

Nauka o czterech elementach, której twórcą był Empedokles z Akragas (ok. 490–430 p.n.e.), została rozwinięta przez Arystotelesa ze Stagiry (384–322 p.n.e.). Twierdził on mianowicie, że cztery pierwiastki (elementy), z których składa się świat ziemski, czyli materia (*hyle*), charakteryzują się dwojakiego rodzaju właściwościami: ilościowymi i jakościowymi – stanowiącymi jedność rzeczy na zasadzie przeciwieństw. Z właściwości ilościowych wywodzi się ciężar lub lotność materii i związany z tym jej ruch lokalny. Z pierwiastków tych składa się cała struktura świata i one warunkują także jego tworzenie się w procesie powstawania i zanikania. Właściwości jakościowe pierwiastków natomiast sprowadzał Arystoteles do czterech przeciwstawnych cech: suchości i wilgotności, ciepła i zimna, które wynikają z właściwości ilościowych. Ziemia jest zimna i sucha, ponieważ jest ciężka. Ciężka też jest woda i dlatego jest zimna i wilgotna. Powietrze natomiast jest ciepłe i wilgotne, ponieważ jest lekkie. Lekki też jest ogień i dlatego jest ciepły i suchy – w swym żarze.

Na potwierdzenie tej tezy autor przywołuje następujący fragment z przedmowy Stefana Falimirza do dzieła *O ziołach*:

jako przy których rzeczach z ziemie urosłych ogień żywiołny panuje, jako gorzkość (i) kąsanie społem, albo też gorzkość z cirpnością, albo kąsanie z słodkością, albo słodkość i gorzkość; też niegdy sama słodkość albo słoność przewyższa. Kąsanie [gryzący smak] jest od ognia, słodkość – od powietrza, jako przy cynamonie najduje się, iż jest gorzkość z słodkością zmieszana; jako też agarik [...] ma gorzkość od przypalanej grubości ziemnej, a słodkość [jego] powietrznność przynosi. Gorzkość z cirpnością, jako jest aloe i piołyn, jest z przypalanej ziemności grubej i mniejszej jest też słoności po trosze.

cyt. za: SZOSTAK, 2006: 173

Nauka o czterech elementach legła także u podstaw medyczno-farmaceutycznych koncepcji Hipokratesa i Galena, które zakładały, że cztery elementy przekształcają się w organizmie człowieka w cztery tkanki i cztery ciecze (płyny ustrojowe) z odpowiednimi czterema jakościami: krew (ciepłą i wilgotną), żółć żółtą (ciepłą i suchą), żółć czarną (suchą i zimną) oraz śluz (zimny i wilgotny). Ciecze te (soki – humory) pochodziły z czterech narządów, tj. serca (krew), wątroby (żółć żółta), śledziony (żółć czarna) i mózgu (śluz)⁵. Zachowanie wzajemnej proporcji tych cieczy zapewniało człowiekowi zdrowie, natomiast jej zachwianie było źródłem choroby (SZOSTAK, 2006: 172). Jak pisze Krzysztof Kowalewski w artykule *Słodko-kwaśne średniowiecze*:

Teoria czterech żywiołów, czterech właściwości i czterech humorów była powszechnie uznawana w średniowieczu i wywarła wpływ na naukę o zdrowiu oraz – co istotne – na dietetykę.

KOWALEWSKI, 2009: 32

W myśl tej teorii zadaniem kucharza był umiejętny dobór i połączenie produktów, które w różnych proporcjach były „ciepłe”, „zimne”, „suche” i „wilgotne”, oraz odpowiednie ich przyrządzenie (gotowanie, smażenie, pieczenie, przyprawianie), by powstała „harmonijna i zdrowa kompozycja”.

⁵ Zgodnie z koncepcją Hipokratesa, określony typ temperamentu zależy od przewagi jednego z płynów ustrojowych: sangwiniczny (przewaga krwi), choleryczny (przewaga żółtej żółci), melancholiczny (przewaga czarnej żółci) i flegmatyczny (przewaga śluzu).

cja” (KOWALEWSKI, 2009: 32). Dobry kucharz potrafił dopasować menu do usposobienia konsumentów, przykładowo: osobom o naturze choletrycznej oszczędniej dawkował ostre przyprawy, które dodatkowo wzmacniały właściwości typowe dla tego humoru (KOWALEWSKI, 2009: 33).

Teoria wyznaczała hierarchię spożywanych zwierząt i roślin. Im wyżej w przyrodzie miały swoje naturalne środowisko, tym były wartościowsze. Średniowieczni dietetycy najbardziej cenili mięso ptaków. Nieco niżej w hierarchii plasowały się ryby, z wykluczeniem węgorzy, których mięso uchodziło za bezwartościowe [...], ponieważ żyły na dnie akwenów wodnych. Najmniej ceniono mięso zwierząt żyjących na „zimnej i suchej” ziemi. [...] Najkorzystniejsze było połączenie „ciepła” i „suchości”. [...] Podobnie rzecz się miała z pokarmem roślinnym. Owoce dojrzewające na drzewach lub wysokich krzewach były lepsze niż niżej rosnące zboże, najgorsze zaś były wyrastające wprost z ziemi warzywa.

KOWALEWSKI, 2009: 32

W niniejszej pracy znajdą się odwołania do dzieł, w których opisy smaku i właściwości roślin (zioł) bądź zagadnienia smaku w ujęciu biologiczno-fizjologicznym opierają się na przedstawionej teorii. Wśród nich warto zwrócić uwagę na XVI-wieczne dzieło Andrzeja z Kobyliny zwanego Glaberem *Gadki o składności członków człowieczych z Arystotelesa i też inszych mędrców wybrane*, o którym w przedmowie Józefa Rostafińskiego do wydania tego dzieła z 1893 roku czytamy:

Jest to utwór średniowieczny, którego źródła nie są znane. Te średniowieczne Problemata mają różne redakcje i mnóstwo przedruków. Ich spolszczenie jest bądź co bądź zasługą magistra Andrzeja z Kobyliny. [...] Uważałem za właściwe wydać tę pierwszą w polskim języku fizjologię, higienę i fizjonomikę głównie dlatego, że rzuca doskonałe światło na pojmowanie tych nauk nie tylko przez całe średniowiecze, ale i w późniejszym okresie renesansu. Zresztą należało to ciekawe źródło uchronić od zagłady.

ROSTAFIŃSKI, 1893: II

W kontekście rozważań na temat percepcji smakowej dzieło to jest cenne przede wszystkim dlatego, że obrazuje najstarszy sposób postrzegania ciała człowieka oraz funkcji poszczególnych jego narządów i zmysłów oraz porusza kwestie związane z żywieniem i wpływem pokarmów na zdrowie człowieka.

2.2. Nazwy zmysłu smaku w języku polskim*

Nazwa zmysłu smaku różni się od pozostałych czterech nazw podstawowych zmysłów człowieka. Przede wszystkim różni się pod względem genetycznym, ponieważ nie jest wyrazem słowiańskim oraz nie funkcjonuje w polszczyźnie od początku jej istnienia. W odróżnieniu od określeń: *wzrok*, *słuch*, *węch* i *dotyk*, które są wyrazami ogólnosłowiańskimi, kontynuantami prasłowiańskich wyrazów: **zorkъ* ‘spojrzenie, wzrok’ (pierwotna nazwa czynności od **zbrěti* ‘patrzeć’); **sluchъ* ‘słyszenie, zdolność słyszenia; to, co się słyszy; narząd słuchu, ucho’, lub derywatami od prasłowiańskich czasowników: **ŕchati* ‘pachnieć; wciągać nosem zapach, odbierać wrażenia węchowe’; **tykati* ‘dotykać, trącać, poruszać, stukać; wbijać, wtykać, wpychać’ (SEBor), nazwa *smak* jest pożyczką ze ńrwniem. *smac* / *smach* / *smacke* ‘smak, zmysł smaku; smak czegoś, posmak’, której pierwsze poświadczenie tekstowe w polszczyźnie datuje się na wiek XV. Warto zatem postawić pytanie: jak zmysł smaku był nazywany przed przeszczepieniem na polski grunt niemieckiej pożyczki?

Punktem wyjścia rozważań będzie analiza porównawcza wyrazu *smak* w wybranych językach słowiańskich, germańskich i romańskich oraz analiza fragmentów tekstów spowiedzi powszechnej z XIV i początków XV wieku. Zestawienie innojęzycznych odpowiedników wyrazu *smak* (‘zmysł smaku’) przedstawia tabela 1⁶.

Porównanie słowiańskich, germańskich i romańskich odpowiedników nazwy *smak* pokazuje, że spośród języków słowiańskich jedynie w języku polskim, ukraińskim i białoruskim funkcjonuje pożyczka *smak*, natomiast w pozostałych językach istnieją wyrazy: *chut’* (czeski, słowacki), oraz oparte na wspólnym rdzeniu *-kus-* nazwy: *okus* (słoweński), *ukus* (serbski), *wkus* (rosyjski, bułgarski). W językach germańskich

* Rozdziały 2.2–2.4 są rozbudowaną wersją artykułu *Nazwy zmysłu smaku w języku polskim* (MITRENGA, 2009).

⁶ Przy opracowaniu tabel z innojęzycznymi odpowiednikami polskich wyrazów stosowano transkrypcję zgodnie z PWN-owskimi zasadami transkrypcji słowiańskich alfabetów cyrylickich. Zasady dostępne na stronie internetowej <http://so.pwn.pl/zasady.php?id=629693> (dostęp: IX 2009).

jedynie angielskie słowo *taste*, w porównaniu z niemieckim *Geschmack*, duńskim *smag*, norweskim i szwedzkim *smak*, jest wyrazem innordzonym. Natomiast w językach romańskich funkcjonują nazwy będące zapożyczeniem łacińskiego *gustus* – 1) ‘smak, zmysł smaku’; 2) ‘próbowanie smaku, kosztowanie’; 3) ‘próba’ (por. *gustatus* 1) ‘smak, zmysł smaku’; 2) ‘kosztowanie’; *gusto* ‘kosztować, spożywać, zasmakować; przen. pojmować, rozumieć, dowiedzieć się’ i *sapor* ‘smak’ – 1) ‘smak, zapach, woń’; 2) przen. ‘zdolność sążenia, rozum, elegancja’ – JOUGAN, 1958).

Tabela 1
Rzeczownik *smak* ‘zmysł smaku’
w wybranych językach indoeuropejskich

Grupa języków	Język	<i>Smak</i> ‘zmysł smaku’
Germańskie	ang.	<i>taste</i>
	duń.	<i>smag</i>
	niem.	<i>Geschmack</i>
	norw.	<i>smak</i>
	szwedz.	<i>smak</i>
Romańskie	franc.	<i>goût</i>
	hiszp.	<i>gusto</i>
	łac.	<i>gustus</i>
	port.	<i>gosto</i>
	wł.	<i>gusto</i>
Słowiańskie	biał.	<i>smak</i>
	bułg.	<i>wkus</i>
	chorw.	<i>okus</i>
	czes.	<i>chut’</i>
	pol.	<i>smak</i>
	ros.	<i>wkus</i>
	serb.	<i>ukus</i>
	słowac.	<i>chut’</i>
	słoweń.	<i>okus</i>
	ukr.	<i>smak</i>

Zestawienie słowiańskich odpowiedników nazwy *smak* okazało się cennym tropem w dalszych poszukiwaniach pierwotnej polskiej nazwy zmysłu smaku, funkcjonującej w polszczyźnie przed XV stuleciem, jednak dopiero analiza fragmentów najstarszych tekstów spowiedzi powszechnej potwierdziła istnienie w polszczyźnie historycznej „słowiańskiej” nazwy zmysłu smaku.

W komentarzu do spowiedzi powszechnej zawartym w *Chrestomatii staropolskiej* czytamy:

Spowiedź powszechna, odmawiana w czasie mszy, należała, podobnie jak modlitwy codzienne i dekalog, do pierwszych zapewne tekstów tłumaczonych na język polski [...]. Na schemat spowiedzi składało się wyznanie grzechów z zakresu dwóch przykazań miłości, dziesięciorga przykazań, siedmiu grzechów głównych, grzechów popełnionych pięcioma zmysłami, przeciwuczynom miłosiernym względem duszy i ciała, artykułom wiary, nakazom kościelnym (jak łamanie postu, niezachowanie świąt).

WYDRA, RZEPKA, 1995: 26

Analiza fragmentów dwóch przekładów spowiedzi powszechnej dowodzi, że zmysł smaku nazywany był *ukuszeniem*:

*Ja gr<z>eszny człowiek, kaję się Oćcu i miłe Maryje, Matce Boże, i wszem świętym i tobie, otcze duchowny, mych wszech grzechow, com się jich dopuścił ot mego porodzenia aż do dziesieszego dnia mą pięcią rozumu: weźrzenim, słyszenim, **ukuszenim**, pomyslenim, przemowieniem⁷.*

Spowiedź powszechna z pocz. XV w. Biblioteka Jagiellońska w Krakowie.

Rkps nr 1681, k. 98v. – cyt. za: WYDRA, RZEPKA, 1995: 26

*My grzeszni ludzie spowiadamy się Bogu naszemu miłemu, stworzycielowi i otkupicielowi naszych grzechow, czsośmy się jich dopuścili od naszego porodzenia aż do dziś dnia, iżeśmy zgrzeszyli w pięci zmysloch⁸ żywota naszego: widzenim, słyszenim, dotykanim, powonieniem, **ukuszenim**.*

Spowiedź powszechna. Biblioteka Jagiellońska. Rkps nr 1299, k. 1r. – cyt. za:

VRTEL-WIERCZYŃSKI, 1977: 51

Nazwę *ukuszenie* w znaczeniu ‘zmysł smaku’ odnotowują również źródła XVI-wieczne. W wydany w 1898 roku przez Lucjana Mali-

⁷ Wszystkie wyróżnienia w cytatach ze źródeł – B.M.

⁸ W pracy zastosowano transkrypcję *zmysł* we wszystkich dawnych kontekstach. Por. np. *zmysł* albo *smysł* w SXVI.

nowskiego zabytku z początku XVI wieku, będącym książeczką do spowiedzi, obszernym rachunkiem sumienia lub spowiedzią powszechną, penitentka wyznaje grzechy dotyczące zmysłu smaku słowami:

*dawam się też winna Panu Bogu z uczynku złego **ukuszenia** i żech ja wiele krojć jadła albo piła więcej dla smaczności niżli dla potrzeby, a tako, jakomkolwiek zgrzeszyła p<r>zez **ukuszenie** albo przez smakowanie dziś się dawam winna Panu Bogu miłemu.*

Zabytek języka polskiego z początku wieku XVI.
Biblioteka Uniwersytetu w Erlangen. Rkps 5.b.

W przytoczonym fragmencie nazwa *ukuszenie* występuje dwukrotnie (z uczynku złego *ukuszenia* oraz p<r>zez *ukuszenie* albo przez *smakowanie*), dla obu użyc Malinowski w objaśnieniu podaje znaczenie ‘smak, smakowanie’. W podanym fragmencie występują również wyrazy *smaczność* i *smakowanie* (dla *smaczności* i przez *smakowanie*), co dowodzi, że na początku XVI wieku obok nazwy *ukuszenie* funkcjonowały derywaty utworzone od niemieckiej pożyczki *smak*.

Na podstawie materiału wyekscerpowanego z kartoteki SXVI można wskazać również inne źródła rejestrujące nazwę *ukuszenie* w znaczeniu ‘zmysł smaku’. Nazwa ta jako odpowiednik łacińskiego *gustus* i niemieckiego *Geschmack* została odnotowana w słowniku Jana Murmeliusza z 1528 roku, sporo cytatów potwierdzających istnienie nazwy *ukuszenie* zawiera także modlitewnik Marcina Laterny *Harfa duchowna*:

*Pięć zmysłów zewnętrznych: widzenie, słyszenie, **ukuszenie**, powonienie, dotknięcie, ktore na oko widzisz.*

LatHar K. 4442, w. 1–2

*Panie Boże wszechmogący, tobie polecam dnia dzisiejszego i czasu każdego: duszę moję, ciało moje, widzenie, słyszenie, **ukuszenie**, powonienie, i dotknięcie moje, wszystkie myśli, chęci, słowa, uczynki moje.*

LatHar S. 18, w. 2–7

*Świat za się zewsząd okrążył i obtoczył mię, i przez pięć bram, to jest pięć zmysłów ciała mego: widzenie, słyszenie, **ukuszenie**, powonienie i dotykanie, strzałkami swemi rany mi zadaje i wdziera się śmierć przez okna moje.*

LatHar S. 587, w. 10–16

*Członka w nim zdrowego nie było. Zmysłu nie było, ktory by męki swej nie miał. Widzenie ucierpiał w płaczu, słyszenie w natrząsaniu i bluźnierstwach, **ukuszenie** we dwu przykrych napojach, powonienie w zeplwaniu brzydliwym.*

LatHar S. 679, w. 16–20

W materiale XVI-wiecznym wskazać można jeszcze jedno poświadczenie tego typu:

*Aby [człowiek już konający] poznawszy nieprzyjacioły swe główne, mocnie przeciwko nim aby stał, [...] zmysły swymi aby władnął, widzeniem, słyszeniem, **ukuszeniem** etc., nie używając ich k woli nieprzyjaciółom, ale k woli Panu Bogu.*

AktaSynod I 140

Pozostałe konteksty odnotowane w kartotece SXVI potwierdzające istnienie na gruncie polszczyzny nazwy *ukuszenie* (te cytaty, w których nie wymienia się nazw pozostałych zmysłów) zostaną przedstawione w dalszej części rozważań. Zauważmy, że wśród kontekstów XVI-wiecznych w znaczeniu 'zmysł smaku' funkcjonowały także wyrazy *smakowanie* i *smak*:

*Mam pięć zmysłów, widzenie, słyszenie, wonienie, **smakowanie** i dotknięcie.*

Wokabul Q4v.

*Dla zrozumienia rzeczy niżej opisanych trzeba wiedzieć iż wszystkie zmysły człowiecze w głowie są zamknięte. Pięć zewnętrznych, widzenie w oczu, słuch w uszu, wonianie w nosie, **smakowanie** w języku, dotykane po wszystkim cie.*

GlabGad K.A5v.

*Gustus – Zmysł ten, którym kosztujesz, **smaak**.*

Calep, S.467a

*tegoż uczucia pięcioro człowiek ma w nieporuszonem a doskonałym cie, jako jest widzenie, słuch, wonia, **smaak** i dotknięcie.*

SienLek, s. T3v.

Co ciekawe, analiza dotychczasowych przykładów pokazuje, że w staropolskich i XVI-wiecznych zabytkach również nazwy pozostałych zmysłów miały inne postaci niż współcześnie. Zwraca uwagę przede wszystkim to, że zmysły często nazywane były formami odczasownikowymi (*widzenie, słyszenie, powonienie, dotykane / dotknięcie*). Być może wskazuje to na postrzeganie zmysłów jako zdolności wykonywania pewnych czynności – zdolność widzenia, słyszenia itd.⁹

⁹ Zagadnienie to wymaga głębszej analizy, w tym miejscu ograniczono się jedynie do zasygnalizowania problemu.

Zagadnienie to jest interesujące także w kontekście rozważań na temat wyodrębniania i klasyfikowania zmysłów.

Zapożyczony z języka niemieckiego rzeczownik *smaak* w znaczeniu ‘smaak, zmysł smaku; smaak czegoś, posmaak’ datowany jest w polszczyźnie na wiek XV (SEBOR), a zatem pojawił się w języku polskim w okresie silnych wpływów niemieckich związanych z lokacją miast i wsi, które przypadały na wieki XIII, XIV i XV. Zenon Klemensiewicz w *Historii języka polskiego* pisze:

Gospodarcza i administracyjna przewaga Niemców w ośrodkach ich skupienia wspiera upowszechnianie się germanizmów zwłaszcza w słownictwie rzemiosła, handlu, prawa, budownictwa i różnych dziedzin związanych z miastem i życiem mieszczań.

KLEMENSIEWICZ, 1961: 142¹⁰

Wpływ ten zaznaczył się również w słownictwie kulinarnym, o czym pisze w *Dziejach kultury polskiej* Aleksander Brückner:

W życiu średniowiecznym, ubogim pod względem umysłowym, o kuchnię („stół chlebowy”) najczęściej dbano, a do rozmnożenia i urozmaicenia kuchni polskiej najbardziej się miasta przyłożyły, skoro słownictwo kuchenne obfituje w germanizmy bardziej może niż wszelki inny dział językowy.

BRÜCKNER, 1958: 489

Wyraz *smaak* jest przykładem zapożyczenia leksykalnego, całkowicie przyswojonego przez język polski, które zostało zaadaptowane pod względem graficznym, fonetycznym i morfologicznym. Warto jednak nadmienić, że niemiecką proveniencję mają również inne wyrazy dotyczące percepcji smakowej, między innymi *kosztować* od XV wieku ‘próbować smakiem, badać smak potraw, napojów’, ‘poznawać, doświadczać

¹⁰ O rozprzestrzenianiu się niemieckich pożyczek w języku polskim pisze Bogdan Walczak w *Zarysie dziejów języka polskiego* (WALCZAK, 1999). Zarówno w dobie staropolskiej, jak i w średniopolskiej germanizmy „dotyczyły sfery życia praktycznego, głównie handlu, rzemiosła, budownictwa, wojskowości” (WALCZAK, 1999: 160). Autor podaje, że „pożyczki (głównie nazywające rzeczy nowe, które wcześniej nie miały nazw rodzimych) obficie przenikały do polszczyzny, nie napotykając niechęci i oporu jej użytkowników – sam jednak niemiecki nigdy nie był u nas traktowany jako język kultury, jak łacina czy czeski, a potem włoski czy francuski” (WALCZAK, 1999: 160).

czać' od stwniem. *kosten* 'doświadczać, badać, próbować, kosztować' (SEBor), *próbować* 'jeść lub pić coś w niewielkiej ilości, aby sprawdzić, jak to smakuje; kosztować, smakować' (USJP) od niem. *Probe* 'próba; doświadczenie, eksperyment; próbka, wzorzec' (SEBor). Klemensiewicz zauważył, że Stanisław Rospond w swoich badaniach wymienił wśród germanizmów, które wyparły stare i średniowieczne wyrazy polskie, właśnie między innymi czasowniki *kosztować*, *smakować* i *próbować*, które zastąpiły *skusić* i *ukusić* (KLEMENSIEWICZ, 1965: 150).

2.3. Semantyka wyrazów *ukuszenie* i *ukusić*

Funkcjonowanie w polszczyźnie wyrazu *ukuszenie*, w znaczeniu odnoszącym się do zmysłu smaku, poświadczają źródła leksykograficzne. W SStp wyraz *ukuszenie* ma cztery znaczenia:

- 1) 'zranienie zębami': *Takież i oni, ktorzy byli urażeni wężem pkielnem, kiedy nabożnie wierząc na Jezu Krysta na krzyżu wiszącego, natychmiast będą uzdrowion<i> od ukuszenia grzechu* [Rozm 603];
- 2) 'zjedzenie': *Adama w ędney zostawiła, a to przez ukuszenie zakazanego jabłka* [XV ex. MPKJ II 317];
- 3) 'przedsmak, próbka tego co ma nastąpić' (brak polskiego kontekstu);
- 4) 'zmysł smaku': *Spowiadamy się [...], iżeśmy zgrzeszyli w pięci zmysłoch żywota naszego: widzeniem, słyszeniem, dotykanim, powonieniem, ukuszeniem* [Spow 1–3.6].

Również czasowniki *ukusić* i *ukuszać* wskazują na doświadczenie smaku. W SStp zostały odnotowane trzy znaczenia czasownika *ukusić*:

- 1) 'zjeść lub wypić trochę czegoś, doświadczyć smaku czegoś, skosztować, spróbować': *Toście wy widzeli, iżesta się oczy moi oświecile, iszem tego miodu ukusił malutko* [BZ I Reg 14, 29];
- 2) 'zjeść, spożyć': *Ze wszego rajskego drzewa owoce jedz, ale z drzewa wzwiedzenia dobrego i złego nie jedz, bo w ktorykoli dzień jego ukusisz, śmiercią umrzesz* [BZ Gen 2, 17];
- 3) 'zaznać, doświadczyć': *Są tu niektorzy z nami stojąc, ktorzy nie ukuszą śmierci* [Rozm 365].

Odnutowane w SStp znaczenie czasownika *ukuszać* ‘jeść lub pić trochę czegoś, brać do ust, kosztować’ (*Tu będąc gościem nie ukuszał chleba ani się wody napił prze grzechy ludzkie* – BZ II Esdr 9, 2) jest bliskie znaczeniu 1. czasownika *ukusić*.

Obok wyrazów *ukuszenie*, *ukusić* i *ukuszać* SStp rejestruje także wyrazy: *ukąszenie* 1) ‘zranienie zębami itp., ugryzienie’; 2) ‘zjedzenie’, oraz *ukąsić* 1) ‘uchwyciwszy zębami itp. zranic, skaleczyć, ugryźć’; 2) ‘odgryźć, odciąć’. Między wyrazami *ukuszenie*, *ukusić* i *ukuszać* oraz *ukąszenie*, *ukąsić* istnieje wyraźny związek semantyczny – doświadczanie smaku czegoś jest możliwe po skosztowaniu, czyli odgryzieniu, wzięciu do ust i zjedzeniu lub wypiciu niewielkiej ilości jakiejś potrawy czy napoju.

Wymienione szeregi wyrazów nie są jednak z sobą powiązane etymologicznie. Wyrazy *ukąszenie* i *ukąsić* stanowią kontynuanty prasłowiańskiego odrzeczownikowego czasownika **kqsiti* ‘rozrywać, rozszarpać, rozgryzać na kawałki’, będącego derywatem od **kqsz* ‘kawałek odkąszony, ugryziony’, poświadczonego w polszczyźnie XV wieku w znaczeniu ‘kawałek czegoś jadalnego’, ‘kawałek, część, pewna ilość czegoś, trochę, nieco’. Natomiast wyrazy *ukuszenie*, *ukusić* i *ukuszać* są derywatami od poświadczonego w XIV wieku czasownika *kusić* ‘poddawać próbie, doświadczać; wabić, nęcić; wystawiać na pokusę, skłaniać do złego’, funkcjonującego w staropolszczyźnie w szerszym i bardziej konkretnym znaczeniu, między innymi ‘kosztować, próbować smakiem’ (często w formacjach prefiksalnych: *skusić*, *ukusić*, *zakusić*) (SESł).

Bezpośrednią podstawą dla czasownika *kusić* był prasłowiański czasownik **kusiti*, będący starą pożyczką z gockiego *kausjan* ‘kosztować, próbować, doświadczać’, definiowany przez Aleksandra Brücknera (SEBr) jako ‘kosztować (kąsać)’, ‘próbować, doświadczać’, przez Franciszka Sławskiego (SESł) i Wiesława Borysia (SEBor) jako ‘kosztować, próbować (smakiem), poddawać próbie, doświadczać; wodzić na pokuszenie, skłaniać do złego’¹¹, a przez Andrzeja Bańkowskiego (SEBań)

¹¹ Dane etymologiczne wskazują jednoznacznie, że wyrazy *ukuszenie*, *ukusić* i *ukuszać* pochodzą od prasłowiańskiego czasownika **kusiti*, nie zaś od **kqsiti*. Franciszek Sławski zauważa jednak, że w części języków słowiańskich, w których prasłowiańska nosówka **q* przeszła w *u*, widać zmieszanie obu czasowników. W ję-

w konstrukcji *kusić* (czegoś) ‘próbować smaku, biorąc do ust (kąsek jałła albo łyk napoju)’¹².

Czasownik *kusić* jest wyrazem ogólnosłowiańskim, którego odpowiednikami są: czes. *okusiti* ‘skosztować, spróbować, poddać próbie’, słowac. *okúsiť* ‘skosztować, spróbować; doświadczyć, przeżyć’, ros. *vkusitʹ* ‘zakosztować, spróbować, doświadczyć’, strus. *kusiti* ‘próbować smaku, kosztować’, scs *iskusiti* ‘poddąć próbie, doświadczyć, skusić, wystawić na pokuszenie’, dawne chorw. i serb. *kūsiti* ‘próbować, doświadczać’, słowen. *okúsiť* ‘skosztować’, bułg. dialektalne *kúsam* ‘próbuję, kosztuję jedzenie’ (SEBr, SESł, SBor). Mimo że, jak zauważa Aleksander Brückner, „u nas *kusić* zatraciło znaczenie smaku” (SEBr), w innych językach słowiańskich wyraz zachował się. Związek ten jest widoczny również w oznaczających ‘smak’ rzeczownikach *okus*, *ukus* i *wkus* (zob. tabela 1 na s. 54).

Materiał wyekscerpowany z kartoteki SXVI zawiera poświadczenia wyrazów *ukuszenie* i *ukusić* związane z percepcją smakową. Wśród kontekstów wskazać można użycia, w których czasownik *ukusić* występuje w znaczeniu zarówno ‘doświadczyć smaku czegoś, skosztować, spróbować’, jak i ‘zjeść, spożyć’. W pierwszym znaczeniu czasownik ten łączy się z rzeczownikami nazywającymi jakości smakowe (*słodkość*, *gorzkość*):

zyku polskim jedynie Aleksander Brückner uważał wyraz *kusić* za rodzimy wariant psł. **kūsiti* („kusić [...] pierwotne znaczenie ‘kosztować (kąsać)’, ‘próbować, doświadczać’”) (SEBr: 284–285).

¹² Na temat ewolucji czasownika *kusić* na gruncie polszczyzny pisze Danuta Buttler w *Rozwoju semantycznym wyrazów polskich* (BUTTLER, 1978). Autorka zwraca uwagę, że w rozwoju czasownika *kusić* można prześledzić wszystkie ogniwa pośrednie między znaczeniem ‘gryźć, kąsać’ a współczesnym ‘nęcić, wabić’. Znaczenie ‘smakować, próbować smakiem’ Buttler traktuje jako specjalizację znaczenia ‘gryźć, kąsać’. Autorka wskazuje również na znaczenia ‘próbować, starać się, usiłować’, ‘ćwiczyć się, zaprawiać się’, ‘poddawać próbie, powodować sprawdzenie czegoś’, ‘wystawiać na próbę, namawiać do złego, zachęcać, nęcić do rzeczy niegodnych’. Zastrzega jednak, że „takie uszeregowanie etapów rozwoju znaczeniowego wyrazu *kusić* stanowi czystą hipotezę, bo po pierwsze – nie wiadomo, w jakim momencie zbiegły się linie ewolucyjne czasowników *kusić* (z gockiego) i *kąsić*, kiedy zespoliły się one w jeden leksem [...], po wtóre – wszystkie wyliczone odcienie już w najstarszych tekstach polszczyzny występują niejako obocznie, trudno więc bezspornie rozstrzygnąć sprawę chronologicznego pierwszeństwa bądź wtórności niektórych treści” (BUTTLER, 1978: 41–42).

*Jam pożywał rozkoszy, a tyś okrutnie zranion gwoźdźmi. Jam **ukusił** słodkości jabłkowe tyś za to napojon gorzkości.*

OpecŻyw K.134v.

*A Jezus **ukusiwszy** one gorzkości, nie chciał dalej pić.*

OpecŻyw K.149v.

W pierwszym z wymienionych znaczeń czasownik *ukusić* występuje również w zdaniu:

*A gdy **ukusił**, miał wielkie udręczenie na języku swoim.*

SiebRozmyśl K. K, w. 4–5

– choć sam kontekst nie jest do końca jednoznaczny (na jego podstawie nie można wykluczyć, czy nie chodzi o znaczenie drugie ‘zjeść, spożyć’). Ponieważ lokalizacja cytatu wskazuje na *Rozmyślenia Męki Pana naszego Jezusa Krystusa* Anny Siebeneicherowej, zdanie to odnosi się, podobnie jak przytoczone wcześniej konteksty, do sceny napojenia Chrystusa na krzyżu octem i żółcią. Chodzi więc o percepcję gorzkiego smaku, który powoduje nieprzyjemne doznanie na języku.

Wątpliwości może budzić także znaczenie czasownika *ukusić* w takim oto zdaniu:

*Dobrec było i ono jabłko którego Adam w raju **ukusił**: lecz że to przeciw rozkazaniu Bożemu uczynił, haniebnie zgrzeszył i sam siebie i nas zatracił.*

WujJud

Jednak określenie jabłka przymiotnikiem *dobrze* pozwala uznać, że *ukusić* wskazuje na znaczenie ‘doświadczyć smaku czegoś, skosztować, spróbować’. Takiej wątpliwości nie budzi natomiast zdanie:

*Choć tedy żył jednak już dla grzechu przed Bogiem umarłym był, jako i Adam skoro z drzewa zakazanego **ukusił**.*

CzechRozm, L.140, w. 17–19

– w którym *ukusił* znaczy ‘zjadł’.

W kontekstach tych rzeczownik *ukuszenie* występuje w znaczeniu ‘zjedzenie’:

*Mając lutość nad Adamem, iż go był diabeł zradził, gdy przez jabłka **ukuszenie** śmierć sobie był urodził.*

OpecŻyw, k. 161

Gdy Adam w raju postawion był, wnet go tam diabeł zdradził. Z **ukuszenia** jabłka w śmierć wypadł, z dobrego wszego wypadł.

ArtKanc, k. D18v.–D19r.

Wiele rozkosznych rzeczy przed nasze oczy przychodzi, których wy nic nigdy nie wicie, insze rzeczy przez widzenie oglądamy, drugie przez słuchanie pobaczamy, drugie po wonności przyciągamy, niektóre przez dotykane czujemy, a insze też przez **ukuszenie** smakujemy.

HistAl, K.K3–K4, w. 23–25, 1–4

Interesujące słownictwo pojawia się również w *Gadkach...*, w częściach poświęconych budowie i funkcjonowaniu języka oraz właściwościom śliny. Glaber w objaśnianiu związanych z nimi zagadnień pisze o *członku ukuszenia* oraz o *ukuszaniu*:

Czemu język ma w sobie pory, to jest dziurkowaty jest wszytek a rzadki, więcej niżli insze mięso? Odpowiedź: Jedna przyczyna tego, aby smak pokarmu tym snadniej przechodził do onego **członka**, w którym jest czujność **ukuszenia**.

GLABER: 29

Czemu się język ślini, gdy kto rzeczy kwaśne pomieni? Odpowiedź: Bowiem moc duszna, którą ona дума a mnima, jest wyżej w głowie nad **członkiem ukuszenia**. Także gdy który smak bywa pomienion, tedy o nim pomyślamy [...] to jest dumanie przy **członku ukuszenia**, który jest w języku. Ale iż żadnego smaku nie czuje język jedno przez wilgotę śliny, przeto ślina wtenczas ku językowi przechadza.

GLABER: 29

Czemu ślina człowiecza żadnego smaku nie ma? Odpowiedź: Bo gdyby ona miała w sobie jaki smak własny, tedy by język żadnego inszego smaku obcego nie uczuł, gdyż język pomocą śliny czuje **ukuszając**.

GLABER: 31

Na podstawie przytoczonych cytatów można scharakteryzować *członek ukuszenia* jako wewnętrzną część języka, odpowiedzialną za odczuwanie i rozpoznawanie smaku. Opis wskazuje, że być może nazwa ta jest XVI-wiecznym odpowiednikiem dzisiejszych kubków smakowych, jednak nigdzie nie znaleziono potwierdzenia takiego spostrzeżenia¹³.

¹³ Warto przy tym odnotować, że znajdujące się w SW objaśnienie cytatu z Glabera: „Moc duszna [...] jest wyżej w głowie nad członkiem **ukuszenia** [nad organem smaku – językiem]”, wskazuje na tożsamość nazw *członek ukuszenia*, *organ smaku* i *język*.

Ostatnie z przytoczonych zdań wskazuje, że *ukuszenie* językiem polegało na smakowaniu, próbowaniu, kosztowaniu czegoś. Co zaskakujące, ani nazwa *członek ukuszenia*, ani czasownik *ukusić* nie pojawiają się w rozdziale *O smakowaniu*, w którym Glaber opisuje właściwości poszczególnych smaków. Nasuwa się więc spostrzeżenie, że być może nazwy te odnosiły się do odczuwania smaku w sensie fizycznym, natomiast wyrazy *smak* i *smakowanie* do właściwości pokarmów i doznań, jakie one wywołują.

Nieobecne we współczesnej polszczyźnie znaczenie czasownika *kuścić* i jego derywatów *skusić*, *ukusić*, *ukuszać*, *kuszenie*, *ukuszenie* notuje także SL. Linde definiuje czasownik *kusić* wraz z *ukusić* i *skusić* jako ‘smakiem kosztować, czyli doświadczać, nieco zażywać’, co popiera następującymi cytatami:

Skoro tego ukusicie, wnet pomrzecie.

WujPostW 3, 179

Nie pragnie tego człowiek, czego nie ukusi. Ale skoro skosztuje, chciwie się go chwyci.

PotZac 6

Ślubowali, że nic ukusić nie mają, ażby go zabili.

WujBibl 23, 14

Skusiwszy potraw smaczno przyprawionych, Pije ze złotych czar do postłów onych.

ChelchPop A 4 b

Natomiast czasowniki *ukusić* i *ukuszać*, zdefiniowane jako ‘skosztować, kosztując nieco zażyć, zasmakować’, autor potwierdza przykładami:

Gdy miodem tym pomażesz szczepy, gąsienice pomrą, gdzie na to przydą i ukuszą.

Spicz 134

Żaden z tych, którzy byli zaproszeni, nie ukusi wieczerzy mojej.

Dambr 330

Tego dnia dobytek i woły i inne bydło niech nic nie ukuszają.

Leop Jon. 3, 7

Piotr, gdy łaknął, chciał też czego ukusić.

Leop Act. 10, 10

W SL formy *kuszenie* i *ukuszenie* oznaczają ‘smak’, ‘zmysł smaku’ i ‘smakowanie’. Linde przytacza następujące konteksty użycia wyrazu *ukuszenie*:

*Zmysł **ukuszenia**, sensus gustus, jest zmysł powierzchnowy, pojmujący rzeczy smak w sobie mające.*

SakProbl 85

*Utracił zmysł i **kuszenie**, albowiem najmniej nie dbał, jakie były potrawy.*

WysAloj 320

*Wiek swój na rozkoszach z **ukuszenia** i dotykania pochodzących, trawił.*

Krom 83

*Język jest naczyniem **ukuszenia**, dlategoż aby smaki pokarmów przez niego łatwiej przenikały.*

SakProbl 78

*W **ukuszeniu** naczyniem jest język.*

SakProbl 85

*Ucho słów doświadcza, a gardło pokarmy **ukuszeniem** rozeznawa.*

Leop Job. 34

SWil i SW jako ostatnie dwa słowniki notują *ukuszenie* i *ukusić* w znaczeniach „smakowych”: *ukuszenie* ‘skosztowanie; zażycie, użycie’ (SWil); 1) czynność czasownika *ukusić*, 2) albo staropolskie *kuszenie* ‘zmysł, gustus’ (SW); *ukusić, ukuszać* 1) czego ‘kosztować’, 2) ‘zażywać, używać’ (SWil); staropolskie ‘kosztując, spożyć nieco; skosztować, pokosztować, spróbować, posmakować, popróbować, wziąć do ust’ (SW). Oba słowniki odnotowują także formę *ukuszanie*. W interesujących nas znaczeniach występują również wyrazy *kusić* i *kuszenie*: *kusić co* ‘kosztować, smakować’ (SWil); staropolskie ‘doświadczać smakiem, kosztować, próbować’ (SW); *kuszenie* 1) *ukuszenie* ‘zmysł smaku’ (SWil); 1) ‘czynność od kusić’, 2) albo staropolskie *ukuszenie* ‘zmysł smaku’ (SW).

Rozważania nad niezachowanymi w polszczyźnie czasownikami i rzeczownikami wywodzącymi się od prasłowiańskiego czasownika **kusiti*, odnoszącymi się znaczeniowo do zmysłu smaku, skłaniają do poszukiwania śladów tej dawnej relacji semantycznej we współczesnej polszczyźnie. Możliwość użycia *kusić, skusić się, kuszący, pokusa* w kontekstach *kusić smakiem czegoś, skusić się na coś słodkiego, kuszący smak, słodka pokusa, mieć pokusę na coś* prowadzi do wniosku, że wyrazy te mogą funkcjonować w odniesieniu do smaku, wartościując *in plus*

doznanie smakowe, smak potrawy lub napoju. Nie są to jednak relikty dawnych znaczeń wyrazów *ukuszenie* i *ukusić*.

2.4. Semantyka rzeczownika *smak* i jego derywatów*

Punkt wyjścia analizy słownictwa należącego do pola semantycznego smaku stanowi analiza ewolucji znaczeniowej rzeczownika *smak* oraz grupy wyrazów będących jego bezpośrednimi i pośrednimi derywatami. Przegląd definicji leksemu *smak* zarejestrowanych w słownikach języka polskiego z kolejnych epok pokazuje, że jest to wyraz wieloznaczny. W tabeli 2 zestawione zostały wszystkie znaczenia związane z percepcją smakową, natomiast w dalszej części rozdziału analizie poddane zostaną znaczenia „pozasmakowe” (między innymi odnoszące się do pocucia piękna, stylu, gustu) oraz znaczenia przenośne¹⁴. Zestawienie pokazuje, że wyraz *smak* funkcjonuje w polszczyźnie w kilku znaczeniach, z których dwa (‘właściwość rzeczy jadalnych’ i ‘zmysł smaku’) zarejestrowane są we wszystkich poddanych ekscerpacji słownikach. W SS¹ i SL znaczenie ‘zmysł smaku’ notowane jest jako drugie, we wszystkich pozostałych – jako pierwsze. Gdy jednak mamy świadomość, że przez wieki w znaczeniu ‘zmysł smaku’ funkcjonowała nazwa *ukuszenie*, nie dziwi fakt, że do doby nowopolskiej wyraz *smak* funkcjonował w podstawowym znaczeniu ‘właściwość rzeczy jadalnych’. Definicje w SWiL i SW rejestrują wyraz *smak* w podstawowym znaczeniu ‘zmysł smaku’, co pośrednio poświadcza, że ostatecznie nazwa *ukuszenie* wyszła z użycia do połowy XIX wieku¹⁵.

* Treści prezentowane w niniejszym rozdziale zostały wykorzystane w artykule *Leksemy wartościujące doznania smakowe* (MITRENGA, 2012b).

¹⁴ W tabeli 2 zebrane zostały tylko znaczenia związane z percepcją smakową, dlatego zastosowana numeracja nie pokrywa się z numeracją poszczególnych znaczeń w poddanych ekscerpacji słownikach.

¹⁵ Najpóźniejsze ślady nazwy *ukuszenie*, na jakie natrafiono podczas ekscerpacji źródeł, pochodzą z końca XVIII wieku (MIODEK, 2004: 182–183) i „Rocznika Wydziału Lekarskiego w Uniwersytecie Jagiellońskim” z 1838 roku (s. 120).

Tabela 2

Definicje rzeczownika *smak* w wybranych słownikach

Słownik	Definicja
1	2
SStp	1) 'właściwość pokarmów, napojów itp. zdolna wywołać w zmyśle smaku przyjemne lub nieprzyjemne wrażenia'; 2) 'zmysł smaku'.
SL	1) 'smak w potrawach, w trunkach' (w węższym znaczeniu także 'smak, dobry smak, smakowitość'); 2) 'smak, smakowanie, czucie, czyli zmysł smaku, *ukuszenie'; 3) 'smak rybi, przysmak, rosół rybi, sałsza'.
SWil	1) 'smakowanie, czucie, czyli zmysł smaku, za pomocą którego czujemy przyjemność lub nieprzyjemność wzięwszy do ust jaki pokarm lub napój'; 2) 'przymiot rzeczy (pokarmów, napojów) zdolnych obudzić w zmyśle smaku wrażenie przyjemne lub nieprzyjemne'; 3) 'smakowitość, dobry smak'; 4) smak rybi <i>kuch.</i> 'przysmak, rosół rybi, sałsza, przyprawa'.
SW	1) 'jeden ze zmysłów, którym rozróżniamy, co kwaśne, co słodkie, co gorzkie, co cierpkie itd.'; 2) a) 'przymiot czego w taki lub inny sposób działający na zmysł smaku'; b) 'dobry smak, smaczność, smakowitość'; 3) 'przysmak, smakołyk'; 4) 'przyprawa zrobiona dla dodania jej do potrawy, aby jej nadać smak jaki'; 5) <i>anat.</i> 'nerw smaku, daw. nerw ukuszenia, nerw smakowity = nerw smakowy (<i>nervus gustatorius</i>)'; 6) <i>kip.</i> 'harmonja smaku = pożądane ustosunkowanie ciał ekstraktowych w winie'; 7) <i>patol.</i> Smak opaczny (<i>parageusia</i>). Stępienie smaku (<i>hypergeusia</i>); 8) <i>piw.</i> 'smak piwa cierpki, czysty, drętki, drożdżowy, gorzki, pełny, słodki, stęchły, swędny, winny, wiórowy (= nabyty od wiórów używanych do klarowania piwa), wodnisty, zwietrzały'.
SJPD	1) 'zmysł, którego narządy znajdują się na języku, podniebieniu i w okolicy cieśni gardła; reagują na bodźce chemiczne specyficznym wrażeniem słodczy, kwaśności, słoności i goryczy'; 2) 'właściwość rzeczy (najczęściej jadalnych) działająca na ten zmysł, często właściwość działająca w sposób dodatni, sprawiający przyjemne wrażenie'; 3) 'zdolność oceny czegoś pod względem smaku w zn. 2'; 4) 'chęć do jedzenia; apetyt; przyjemność, jaką ktoś znajduje w jedzeniu i piciu (czasem w paleniu papierosów)'; 5) <i>pot.</i> 'przyprawa do potrawy, napoju'; 6) <i>daw.</i> 'smakołyk, przysmak'.

cd. tab. 2

SJPSz	<ol style="list-style-type: none"> 1) 'zmysł pozwalający na rozpoznanie pewnych właściwości przyjmowanych pokarmów'; 2) 'właściwość rzeczy, najczęściej jadalnych, działająca na ten zmysł'; 3) 'przyjemność, którą ktoś znajduje w jedzeniu, piciu, czasem w paleniu papierosów'; 4) 'przyprawa do potrawy, napoju itp., nadająca im charakterystyczną właściwość'; 5) 'wywar z włoszczyzny, z mięsa lub z kości na zupę'.
ISJP	<ol style="list-style-type: none"> 1) 'Smak to zmysł pozwalający ludziom i zwierzętom odczuwać właściwości rzeczy, które jedzą, i rozpoznawać je'; 2) 'Smak potrawy lub napoju to wrażenie, którego doznajemy, kiedy ich spróbujemy. Podstawowe smaki to słodki, słony, gorzki i kwaśny'; 3) 'Jeśli ktoś je coś ze smakiem, to jedzenie tego sprawia mu przyjemność, a jeśli je bez smaku, to je bez przyjemności'; 4) 'Mówimy, że jakaś potrawa nie ma smaku lub jest bez smaku, jeśli jest źle przyrządzona lub niesmaczna'; 5) 'Jeśli przyprawiliśmy jakąś potrawę do smaku lub dodaliśmy do niej czegoś do smaku, to dodaliśmy do niej czegoś, aby była smaczna'.
USJP	<ol style="list-style-type: none"> 1) 'zmysł, którego receptory znajdujące się głównie na języku pozwalają na rozpoznanie pewnych właściwości przyjmowanych pokarmów (takich jak słodczy, kwaśność, słoność, gorycz)'; 2) 'właściwość rzeczy, najczęściej jadalnych, działająca na ten zmysł, często właściwość sprawiająca przyjemne wrażenie'; 3) 'chęć do jedzenia, przyjemność, którą ktoś znajduje w jedzeniu, w piciu, czasem w paleniu papierosów'; 4) <i>przestarz.</i> a) 'przyprawa do potrawy, napoju itp., nadająca im charakterystyczną właściwość'; b) 'wywar z włoszczyzny, z mięsa lub z kości na zupę'.

Niektóre znaczenia wyrazu *smak* charakteryzowały się w polszczyźnie historycznej lub charakteryzują w języku współczesnym zawężonym zakresem funkcjonowania (na co wskazują kwalifikatory: anat., daw., kip., kuch., książk., patol., piw., przestarz.). Wśród tych znaczeń warto zwrócić uwagę na odnotowane w SL i SWil konkretne znaczenie wskazujące na 'smak rybi'. Jest ono zapewne śladem dawnej popularności ryb jako dań postnych:

Książki kucharskie z XVII i XVIII wieku [...] potwierdzają fakt późnej liberalizacji nakazów postnych w wyższych warstwach społeczeństwa polskiego. Pokazują jednocześnie, że ryby stanowiły nieodzowną część szlachyckiego jadłospisu i długo utrzymujące się dziedzictwo postnej tradycji.

SPYCHAJ, 2009: 80

W *Compendium ferculorum* potrawy z ryb to jeden z trzech podstawowych działów sztuki kulinarnej, obok potraw mięsnych i mlecznych. Czerniecki zamieścił w swojej książce kucharskiej ponad sto różnych przepisów na dania rybne, wśród nich przepis na *Szczukę jedną całkiem nierozdzieloną, nierozkrajaną, smażoną głowa, warzony śrządek do rosółu albo kaszanatu, pieczony ogon*, który przywołany został przez Mickiewicza w *Panu Tadeuszu*:

*W końcu sekret kucharski: ryba nie krojona,
U głowy przysmażona, we środku pieczona,
A mająca potrawkę z sosem u ogona.*

ks. XII, w. 152–154 – cyt. za: DUMANOWSKI, 2009a: 64

Wśród cytatów odnoszących się do znaczenia ‘smak rybi’ odnotowanych w SL dwa wskazują na upodobanie do smaku rybnych zup czy polewek:

Zbił o to pachotka, że on znosząc ze stołu, chlipnął z półmiska smaku od ryb lub rosółu.

Zab 8, 322

Z łakomstwa smaku z ryb nadpił.

HorSat 37

Dalej przedstawiona zostanie leksyka związana z percepcją smakową wyekscerpowana ze słowników z kolejnych epok. Uwzględniono w niej prefiksalne i sufiksalne derywaty od rzeczownika *smak*, których definicje i konteksty wskazują na znaczenia smakowe. Z analizy wyłączono znaczenia „pozasmakowe” i przenośne (znaczenia metaforyczne będą przedmiotem analizy w dalszej części rozdziału).

Leksyka odnotowana w SStp obejmuje nieliczne wyrazy, przymiotniki: *smaczny* ‘mający dobry smak, smakowity, apetyczny’ i ‘dotyczący zmysłu smaku’, *niesmaczny* i *niesmakowany* ‘mający zły smak’, oraz rzeczowniki: *smaka* i *smakowanie* ‘właściwość pokarmów, napojów itp. zdolna wywołać w zmyśle smaku przyjemne lub nieprzyjemne wrażenie, smak’. Nieliczne, krótkie konteksty, w większości łacińskie, nie pozwalają na szerszy komentarz dotyczący użyc poszczególnych wyrazów.

Materiał wyekscerpowany z kartoteki SXVI obejmuje wiele przykładów, ale ponieważ część z nich dotyczy poszczególnych jakości smakowych (smaku słonego, słodkiego, kwaśnego i gorzkiego), poświadczania te zostaną poddane analizie w kolejnych rozdziałach. W tym miejscu przytoczono wybrane użycia wyrazów *smak*, *smaczny*, *smaczno* i *przysmak* wskazujące na sposób postrzegania i wartościowania smacznych potraw. Z jednej strony percepcja smakowa dostarczała rozkoszy zmysłowej:

Toć są wdzięczne przynęty, to przysmaki smaczne, to uciechy rozkoszne: które zmysły ludzkie głaszczą.

ModrzBaz 53v.

To jest jako rzeczy słodkie i smaczne pod językiem naszym zatrzymywamy.

BibRadz Iob.20/12, list 281, szp. a

Z drugiej strony wymienić można konteksty, w których gani się smaczne, a zwłaszcza wymyślne potrawy:

Błądzą znamienicie oni ludzie, którzy mówią toć brzuchowi zdrowo co ustom albo gardłu smaczno anoc ten smak wiele ku szkodzie przywodzi.

SienLek, List

bo na onym wymyślonym obiedzie, iż sie ze wszystkim wydwarzają potrawy przewybornych smakow czynią, więc tego prętko syt człowiek.

GórńDworz, k. Flr.

Przytoczone cytaty wskazują, jakoby smaczne potrawy były szkodliwe dla zdrowia oraz powodowały zbyt szybkie nasycenie. Z XVI wieku pochodzi również znany cytat z *Pieśni* Kochanowskiego:

A kogo gryzie mól zakryty, nie idzie mu w smak obiad obfity.

KochPieś I

– który w kontekście rozważań dotyczących percepcji smakowej można zinterpretować w następujący sposób: radość ze spożywania posiłków może czerpać tylko ten, kto ma czyste sumienie i kogo nie dręczą problemy. Idąc tym tropem, można uznać, że czerpanie przyjemności z posiłku jest możliwe tylko wtedy, gdy odbioru bodźców smakowych nie zakłócają inne doznania sensualne, zwłaszcza przykre lub bolesne.

SXVI rejestruje także między innymi wyrazy: *niesmak* ‘nieprzyjemny, przykry smak w ustach; rodzaj nudności’, *niesmaczny* ‘mający zły, nieprzyjemny smak (o jedzeniu)’ i *niesmaczność* ‘uczucie nieprzyjemnego, przykrego smaku w ustach (o pokarmach)’.

Leksyka smakowa odnotowana w SL obejmuje następujące derywaty wyrazu *smak*:

- 1) przymiotniki: *smaczny*, *smacznuchny* ‘smakowity, w smak będący’, *smakowity* ‘dobrego smaku, smaczny, pełen smaku’;
- 2) rzeczowniki: **smaka* (*apetyt, chęć do jedzenia* [PerzCyr 1, 143]), *smakowitość*, *smaczność* ‘smak dobry potraw, trunków etc.’, *osmak* ‘smak, posmak, np. żadnego osmaku nie czuję’, **posmak* ‘posmakowanie, smakowanie’, *przysmak*, *przysmaczek* (*do chleba co przydanego dla smaku* [CnTh]); *smakowniczek*, *smakownik*, *smakarz* ‘przebierający, papinkarz’;
- 3) przysłówki: *smacznie*, *smaczno*, *smakowito*, *smakowicie*.

Konteksty zarejestrowane w SL można podzielić na kilka grup tematycznych. Pierwszą z nich stanowią poświadczenia odnoszące się do kuchni dworskiej, która jawi się jako swoisty punkt odniesienia w ocenie potraw; część cytatów określa potrawy na „pańskim stole” jako najsmaczniejsze i najbardziej okazałe, część jako wymyślne i odpowiadające delikatnemu gustowi:

Nic smakowitszego nie masz nad polewkę dworską.

BirkKazOb L 2b

U pańskich stołów smaczno i okazale jedzą.

KrasPod 2, 71

Apetytu w wymyślnych przysmakach, a snu w drogich pościelach szukają.

Mon 64, 371

Do drugiej grupy poświadczeń należą cytaty, w których smak oceniany jest w odniesieniu do człowieka głodnego i/lub zapracowanego (taki człowiek je z apetytem, nie przebiera i nie szuka przysmaków):

Głodnemu wszystko smaczno.

CnAd 246

Przysmak wyborny, głód i robota.

CnAd 981

Potrawy *mniej smaczne*, i mniej wytwornie warzone, głodnemu żołądkowi przypadają do gustu.

PilchSenList 128

Najwdzięczniejszy *przysmak* żołądkowi, przegłodzenie.

RejZwierc 26

Przemorzenie jest czysty *przysmak* do *jedła.

RejZwierc 26b

Kolejną grupę stanowią poświadczenia wykazujące związek między smakiem a zdrowiem człowieka, wśród nich pojawiają się konteksty świadczące o tym, że nie wszystko, co smakuje, jest zdrowe, że zaburzenie percepcji smakowej to oznaka choroby, a apetyt u chorego stanowi objaw powrotu do zdrowia:

Smak zdrowia nieprzyjaciel.

CnAd 1060

Smaku zepsucie, gdy inszy chory *smak* ma, niżby powinien mieć z rzeczy, którą kosztuje.

Krup 5, 515

Gdy poczuje chory *smakę* czyli chęć do jadła, znak, że się choroba przesila.

PerzLek 75

Z SL zaczerpnięto również cytaty z dzieła Kasjana Kaliksta Sakowicza, umieszczony jako motto niniejszego rozdziału, który wskazuje na świadomość tego, że percepcja smakowa zależy od dwóch czynników: smaku pokarmu i prawidłowo funkcjonującego narządu zmysłu, jakim jest język.

SWil i SW notują następujące derywaty wyrazu *smak*:

- 1) przymiotniki w SWil: *smaczny* 'smakowity, w smak będący, mający przyjemny smak' (*Nad wszystkie zbytki smaczniejszy chleb suchy, Gdy z takim sercem, jak wasze podane*), *smakowity* 'dobrego smaku, smaczny, pełen dobrego smaku', *smaczniuchny* 'bardzo smaczny' (*Smaczniuchna potrawa*); *niesmaczny* 'nie mający smaku dobrego; nieprzyjemny dla smaku' (*Potrawa niesmaczna*); *niesmakowity* 'niezbyt niesmaczny';
- 2) przymiotniki w SW: *smaczny* 'dobry w smaku, przyjemny pod względem smaku, smakowity, apetyczny' (*Najsmaczniejszy kąsek nie jest dość smaczny, aby się nie przejadł* – Orzesz; *Potrawa smaczna*

do powtórzenia wzywa – Skar), stp. *smaczen*, *smakowity* ‘pełen smaku, wyśmienity pod względem smaku, bardzo smaczny; apetyczny’, *smaczniuchny*, *smaczniutki* ‘bardzo przyjemny, rozkoszny w smaku’; *smakowy* (Wrażenia smakowe), *smakoszowski* (Wieczera smakoszowska – Krasz), *niesmaczny* ‘nie mający dobrego smaku, nieprzyjemny dla smaku’;

- 3) rzeczowniki w SWil: *smaczność* ‘smakowitość, smak przyjemny, wyborny’, *smakowitość* ‘smak dobry, wyborny potraw, trunków’, *smaka* ‘apetyt, chęć do jedzenia’ (*On już poczuł smakę*); *niesmaczność*, *niesmakowitość* ‘nieprzyjemność smaku, uczucie przykrego smaku’, *niesmak* ‘zły smak, przykry, niemiły smak’ (*Masło to zostawia jakiś niesmak na języku*; *Wino to ma w sobie jakiś niesmak*); *osmak* ‘smak na języku’ (*Żadnego osmaku nie czuję*), *posmaka* nieuż. 1) ‘kosztowanie, smakowanie’, 2) ‘smak, zasmakowanie’; *przysmak*, *przysmaczek* ‘dla smaku co przydanego’, *smakarz*, *smakosz* ‘człowiek smaczne kąski lubiący, łakotnik, łasun’ (*Ja umierałem po trosze jak smakosz, niechętny końca słodczy*); *smakownik*, *smakowniczek* ‘ten, który lubi przysmaki, smakosz’;
- 4) rzeczowniki w SW: *smaczność*, *smakowitość*, *smaczek* (*Woda z tej sadzawki ma smaczek bananowy, kolor zaś bursztynu* – Sienk), *smaka* stp. ‘apetyt, chęć do jedzenia’; *niesmak*, wyraz mało używany *niesmaka* 1) ‘brak apetytu’, 2) ‘przykry, nieprzyjemny, zły smak, abszmak, obrzazg’ (*Czuć niesmak w ustach*); *osmak* stp. ‘smak w języku’; *posmak* 1) stp. ‘posmakowanie, spróbowanie, skosztowanie’, 2) ‘smak pozostający w ustach po przełknięciu czego; smak przypominający się’; *przysmaczek* (*Poszła z kluczykami, aby jeszcze jaki przysmaczek przydać do zadysponowanej już kolacji* – Korz; *Przysmaczki babuni wyjadał ukradkiem* – Moraw); *przysmak* w znaczeniach stp. ‘smak niewyraźny; smak, którym co trąci, smaczek’ (*To wino ma przysmak zły, kwaskowity* – Tr) i ‘smak przyrządzony dla dodania do potrawy; przyprawa dla dodania smaku potrawie; sos do potrawy’ oraz ‘smaczny kąsek, smakołyk, łąkoć, łakotka, specjał, frykas’; *smakosz* ‘lubiący smacznie jadać, łasuń, wybredny w potrawach; znawca smacznych rzeczy’, stp. *smakowniczek*, *smakarz*, *smakoszostwo*, *smakoszowstwo* ‘usposobienie smakosza, rola smakosza’, *smakołyk* ‘przysmaczek, łąkoć, delikates, specjał, frykas’;

- 5) przysłowki w SWil: *smacznie, smaczno* 1) ‘w sposób obudzający apetyt, smakowicie’ (*Smaczno przyrządza tę potrawę*); 2) ‘z apetytem’ (*Smacznie zajada*), *smaczniuchno* ‘bardzo smacznie, smaczno’, *smakowicie, smakowito* ‘ze smakiem, z dobrym smakiem, smakowitością’, *niesmacznie, niesmaczno* ‘nieprzyjemnie dla smaku’ (*Niesmaczno gotuje*);
- 6) przysłowki w SW: *smacznie, smaczno, smakowicie*, wyraz mało używany *smakowito*, *smaczniuchno, smaczniutko*, wyrażenie *po smakoszowsku* ‘jak smakosz’ (*Jadł zwolna i po smakoszowsku* – Krasz); *niesmacznie, niesmaczno*.

Zestawienie leksyki odnotowanej w SWil i SW pokazuje, że w drugiej połowie XIX wieku wycofały się z języka wyrazy *niesmakowity, niesmakowitość, smakownik*, natomiast zarejestrowane zostały nowe wyrazy: *smaczniutki, smaczniutko, smakołyk, smakoszostwo, smakoszowstwo, smakoszowski*, oraz wyrażenie: *po smakoszowsku*. Ponadto warto nadmienić, że w kontekście tego, co o smakoszostwie napisano w pierwszej części rozdziału, zaskakuje tak późne poświadczenie w słownikach języka polskiego wyrazu *smakoszostwo* i jego bezpośrednich derywatów.

W SW kwalifikatorem wskazującym na wyraz staropolski oznaczono jednostki: *smaczen, smakowniczek, smakarz, smaka* i *osmak*. Natomiast jako wyrazy mało używane zakwalifikowano: *niesmaka* i *smakowito*. W SW po raz ostatni odnotowane są znaczenia wyrazów *przysmak* ‘smak niewyraźny; smak, którym co trąci, smaczek’ i ‘smak przyrządzony dla dodania do potrawy; przyprawa dla dodania smaku potrawie; sos do potrawy’ oraz *posmak* ‘posmakowanie, spróbowanie, skosztowanie’. SW rejestruje również znaczenia *przysmak* ‘smaczny kąsek, smakołyk, łąkość, łąkotka, specjał, frykas’ i *posmak* ‘smak pozostający w ustach po przełknięciu czego; smak przypominający się’, w których wyrazy te funkcjonują we współczesnym języku.

Grupa wyrazów należących do gniazda słotwórczego z bazą *smak* odnotowana w SJPD zasadniczo nie różni się pod względem ilościowym od grupy wyrazów odnotowanych w SW. SJPD pomija wyrazy i znaczenia zarejestrowane w SW jako staropolskie lub mało używane, nie notuje również form *smaczniuchny, smaczniutki, smaczniuchno* i *smaczniutko*. Rzeczowniki *przysmak* i *przysmaczek* zdefiniowane

są w nim jako ‘coś bardzo smacznego; smakołyk, specjał’, natomiast *posmak* odnotowany został w dwóch znaczeniach 1) ‘wrażenie odczuwane za pomocą zmysłu smaku; słaby, lekki smak’, 2) ‘smak dodatkowy, uboczny, obcy danej potrawie (napojowi)’. Definicje wyrazów *przysmak* i *przysmaczek* wskazują na synonimię wobec wyrazu *smakołyk* ‘coś bardzo smacznego do jedzenia lub picia; przysmak’. W SJPD bardziej precyzyjna jest również definicja rzeczownika *smakoszostwo* ‘usposobienie smakosza, upodobanie do wyszukanego jedzenia i picia (rzadziej palenia)’.

Grupa wyrazów opatrzonych kwalifikatorami chronologicznymi w SJPD obejmuje uznany za przestarzały wyraz *niesmaczno* ‘niesmacznie’ oraz określone jako dawne wyrazy: *smakownik* ‘specjalista oceniający jakość wina, herbaty; kiper’, *smakowny* ‘dobrze smakujący; smaczny, smakowity’, *smaczno* ‘smacznie’ i *niesmak* w znaczeniu ‘brak apetytu’. Jako słowa rzadkie odnotowane zostały wyrazy *niesmaczny* ‘nieprzyjemny w smaku; nieapetyczny, niesmakowity’ i *smaczność* ‘smaczna potrawa, smaczne jedzenie itp. smakołyk’. Wszystkie wymienione wyrazy wychodzą z użycia, mają zawężony zakres funkcjonowania. Ponieważ SJPD nie notuje nowych wyrazów w gnieździe słowotwórczym *smak*, można uznać, że od pierwszej połowy XX wieku maleje żywotność wyrazu *smak* jako bazy derywacyjnej.

Słownictwo odnotowane w najnowszych słownikach języka polskiego (SJPSz, ISJP, USJP) obejmuje wyrazy zarejestrowane w SJPD (z wyłączeniem wyrazów z kwalifikatorami przestarz., daw. i rzeczownika *smaczność*). Współczesne słowniki rejestrują zbliżoną liczbę derywatów rzeczownika *smak*, różnice dotyczą pojedynczych wyrazów (np. przmiotnik *smakoszowski* rejestrują tylko SJPSz i USJP). Analiza użytych kwalifikatorów w USJP potwierdza stopniowe obumieranie kolejnych wyrazów należących do gniazda słowotwórczego z bazą *smak*. USJP jako książkowe notuje liczne wyrazy: *posmak*, *posmaczek*, *przysmak*, *przysmaczek*, *niesmak*, *smakołyk*, *smakosz*, *smakoszostwo*, *smakoszowski*, *smakowicie*, *smakowitość*.

2.5. Znaczenia metaforyczne wyrazu *smak* i jego derywatów¹⁶

Anna Pajdzińska w artykule poświęconym analizie metafor językowych, których podstawę stanowią wrażenia zmysłowe, pisała o wyraźnym związku między rodzajem zmysłu a kierunkiem rozszerzeń metaforycznych:

Wzrok funduje jednostki z domen: wiedzy, kontroli i wzorowania się, słuch – wiedzy i posłuszeństwa; dotyk – szeroko rozumianego kontaktu; smak – aktów sądenia; węch – wnioskowania.

PAJDZIŃSKA, 1996: 128

Autorka zwraca zatem uwagę, że w kategoriach doznania smakowego konceptualizowane są w polszczyźnie akty sądenia; na poparcie niniejszej tezy poddaje analizie metafory z komponentami *smak*, *smaczny*, *niesmaczny*, *niesmak*, *słodycz*, *słodki*, *gorzycz*, *gorzki*, *kwaśny* oraz *słony*¹⁷.

Według Pajdzińskiej, w polszczyźnie metaforycznemu rozszerzeniu ulegają znaczenia rzeczownika *smak* 'właściwość rzeczy najczęściej jadalnych, działająca na zmysł smaku' oraz 'chęć do jedzenia lub picia, apetyt, przyjemność, które ktoś odczuwa podczas jedzenia lub picia, czasem palenia'. Wyrażenia metaforyczne z rzeczownikiem *smak* (np. *smak życia*, *powodzenia*, *sławy*, *nauki*), przymiotnikami *smaczny* (*smaczny kąsek*) lub *niesmaczny* (*niesmaczny żart*, *niesmaczne zachowanie*, *docinki*) świadczą o tym, że w kategoriach cech przedmiotów warunkujących wrażenia smakowe konceptualizowane są właściwości innych rzeczy, powodujących psychiczne doznania człowieka.

Drugie z wymienionych znaczeń wyrazu *smak* motywuje znaczenie 'upodobanie, pociąg do czegoś, chęć na coś' (*nabrał smaku do muzyki poważnej i wycieczek rowerowych*, *coś przypadło albo trafiło komuś do smaku*, *coś jest komuś nie w smak*, *któs obszedł się smakiem*). Natomiast

¹⁶ Na temat metaforyczności leksyki wartościującej doznania smakowe zob. także: MITRENGA, 2012b.

¹⁷ Konstatacje na temat metafor językowych zawierających leksykę dotyczącą poszczególnych jakości smakowych będą przywołane w dalszych rozdziałach pracy.

rzeczownik *niesmak* nabrał znaczenia 'przykre wrażenia, uczucie niechęci; odraza, wstręt, obrzydzenie' (*niesmak do kogoś albo czegoś, coś zostawia w kimś niesmak, ktoś odczuwa niesmak na myśl o czymś, czuję do siebie żal i niesmak*) (PAJDZIŃSKA, 1996: 126–127).

W swoim artykule Pajdzińska bierze pod uwagę także użycia rzeczownika *smak* w znaczeniu 'gust' (*artystyczny smak, coś jest urządzone ze smakiem, ktoś ubiera się ze smakiem*) (PAJDZIŃSKA, 1996: 127).

W tym miejscu warto postawić pytanie o genezę wyrazu *smak* w znaczeniu 'gust' na gruncie polskim.

W SL znaczenie estetyczne wyrazu *smak* 'gust, prędkie uczucie piękności' odsyła do niemieckich wyrazów *der Geschmack*, *der Gust* i wyrażenia *das Gefühl des Schönen*. To wskazuje, że estetyczne znaczenie 'gust' mogło zostać przejęte z języka niemieckiego.

Ewolucję semantyczną rzeczownika *der Geschmack*, w tym pojawienie się jego estetycznego znaczenia, objaśnia Anthony Wayne w książce *Changing Cultural Taster* (WAYNE, 2007: 8–9). Autor wskazuje, że znaczenie estetyczne 'gust' pojawiło się w języku niemieckim w XVI wieku pod wpływem języków romańskich (francuskiego, hiszpańskiego i włoskiego), w których wyrazy *goût* i *gusto* odnosiły się zarówno do wrażeń smakowych, jak i do sfery estetycznej. Warto zauważyć, że również na gruncie polszczyzny rdzeń *-gust-* zawiera się i w wyrazach odnoszących się do percepcji smakowej (*degustacja, degustować, degustator, degustacyjny*), i w wyrazach o znaczeniu estetycznym (*gust, gustowność, gustować, gustowny, gustownie*). Z perspektywy historycznojęzykowej znaczenie estetyczne jest wtórne wobec znaczenia smakowego. Warto nadmienić, że to znaczenie jako przenośne odnotowały niektóre słowniki języka polskiego (SWil i SW).

W historii polszczyzny wyraz *smak* i jego derywaty funkcjonowały zarówno w znaczeniach przenośnych znanych współczesnemu użytkownikowi języka polskiego, jak i w znaczeniach dziś zupełnie zapomnianych. Do pierwszej grupy znaczeń metaforycznych zaliczyć należy użycia odnoszące się sfery estetyki, w wypadku których geneza metaforyczności sięga czasów przedpolskich. Obok możliwych we współczesnym języku użyć rzeczownika *smak* w znaczeniu 'gust' (*Dobry, zły smak; Smak artystyczny, estetyczny; Mieszkanie urządzone ze smakiem; Ubierać się ze smakiem; Coś jest w złym smaku* – SJPSz) w materiale

historycznym odnotowane są użycia „estetyczne” leksyki smakowej charakteryzujące wyłącznie dawną polszczyznę:

Była to dwupiętrowa kamienica o ścianach pomalowanych na jasnokremowy, smaczny i ciepły kolor.

DąbrMNoce II, 195

Wystawność i zamożność domu okazuje się raczej kosztownym posagiem, cudnej piękności obrazem lub smacznie budowanym domem.

KremerListy X, 8

Wchodzę, aż tu pokój za pokojem każdy strojny w meble nie tylko smakowne, ale eleganckie nawet.

GoczWspom II, 83

Dziedziniec osaczały białe misterne sztachety z murowaną smakowną bramą.

KraszLatarn II, 43

Proste jego ubranie wyróżniało się jakoś smakownością swoją.

Krasz

W odniesieniu do znaczenia estetycznego ‘brak dobrego gustu, zły gust’ funkcjonowały również wyrazy *niesmak*, *niesmaczny*, *niesmaczność*, *niesmakownie* i *niesmaczno* / *niesmacznie*:

Niesmak w ubraniu, w urzędzeniu salonu.

SW

Napuszczona niesmaczność ozdób.

SW

Twarz jej pomalowana lichym bielidłem sprawiała niesmaczne wrażenie.

ZerOpow II, 481

Kościół ten ciemny jest, ponury i niesmakownie przybrany.

KraszWilno II, 353

W tej grupie znaczeń można także rozpatrywać liczne użycia wyrazów *smak*, *smaczny*, *smacznie* oraz *niesmak*, *niesmaczny*, *niesmacznie*, z których pierwsze odnoszą się do czegoś, co przyjemne, miłe, sprawiające rozkosz:

Bo smaczneć są dary, upominki i ine dobrodziejstwa.

RejZwierc L.147

Gdy Pismo Święte czytać począł, taki w nim smak miał, iż mu żadna inna nauka smakować już więcej nie mogła.

SkarŻyw 317

– natomiast drugie – do tego, co wywołuje przykre uczucie, powoduje czyjaś niechęć:

wszytki zabawy,wszytki krotchwile zdadzą sie im [starym ludziom – B.M.]
niesmaczne.

GórńDworz H 6v.

Nie smaczne owo więc bywają święta, Siedząc w powrozie a na nogach pęta.

RejZwierc 221v.

Dzisiaj *niesmaczny* w znaczeniu przenośnym łączy się z rzeczownikami *żart*, *dowcip*, *komentarz*, *docinek*, *zachowanie*, czyli odnosi się zwłaszcza do werbalnych zachowań, które wzbudzają niesmak, sprawiają przykre wrażenie, rażą kogoś.

Nieznanym współcześnie znaczeniem rzeczownika *niesmak* jest natomiast ‘przykrość, nieprzyjemność, niezadowolenie; niesnaski, kwasy’:

Za granicą i w kraju, wszędzie do niej wzdychano, stąd zawiść i niesmaki domowe.

CzartkTulcz 60

Ponurość myśli rozmnaża smutek, łagodność natury słodzi przypadkowe niesmaki.

Zab VIII/2, 1773, 264

W materiale historycznym odnotowane są także użycia odnoszące się do mowy i mówienia (*niesmaczna mowa* ‘brak ozdobności (w mowie)’ – SXVI; *niesmaczno / niesmacznie ma w gębie* ‘niesmaczno / niesmacznie mówi’ – Tr; *nie mieć smaku w gębie, mieć smak w gębie* ‘mówić rzeczy nieprzyzwoite, rubaszne; nie mówić tego’ – SJPD; *Już to przypowieść jest na świecie stara, Gdzie smak w języku, tam w sercu przywara* ‘słowa słodkie, serce fałszywe’ – Mon 71, 795). Dawniej przymiotnik *niesmaczny* mógł się również odnosić do przykrych w obejściu, w obcowaniu osób (*Człowiek niesmaczny, Towarzystwo niesmaczne* – SWil).

Na zakończenie rozważań o przenośnym znaczeniu leksemu *smak* warto zwrócić uwagę na metaforyczne znaczenia rzeczowników *smaczek*, *posmak*, *posmaczek* oraz *przysmak*, *przysmaczek*. Użycia rzeczownika *smaczek* wskazują na osobliwy szczegół, charakterystyczny dla utworu literackiego, obrazu, filmu, nie zawsze zauważony przez od-

biorcę (*Nie dla wszystkich widzów zauważalne **smaczki** – SJPSz; Szukać w utworze aluzji i **smaczków** – USJP*). Warto nadmienić, że w znaczeniu ‘atrakcyjny, ciekawy, aktualny, trafiający do przekonania’ mogą występować również przymiotniki *smaczny* i *smakowity* (*smaczny temat, smaczne szczegóły – USJP; Zauważył, że przepuszcza **bardzo smakowite szczegóły**, że czyta **nieuważnie** – SłomimKońce 85*).

Wyrazy *posmak* i *posmaczek* w znaczeniach metaforycznych łączą się z rzeczownikiem *skandal* (*Zajście miało **posmak skandalu**, Sprawie nadano **posmaczek skandalu** – SJPSz*), ale także innymi, choćby takimi jak *przygoda, sukces, groza*. W tych kontekstach wyrazy *posmak* i *posmaczek* użyte są w znaczeniu ‘odcień, zabarwienie, charakter czegoś, odczuwane wrażenie’ (USJP).

W wypadku wyrazów *przysmak* i *przysmaczek* charakterystyczne dla dawnej polszczyzny były znaczenia ‘przyprawa’ (*Żart zaprawą jest i **przysmakiem** posiedzenia – KrasPod 2, 104*), ‘upodobanie, pociąg’ (*Przysmak albo powab do nauk, do żołnierskiego rzemiosła – Tr*), ‘łakotki, lubieżności’ (*Mają uszy swe **przysmaki**, Ma wzrok, ma i zmysł wszelaki – GrochW 354*), ‘specjalik, rybka, kochanek’ (*Pojdź sam **przysmaczku** kochany – Teatr 53. b, 69*). Natomiast we współczesnej polszczyźnie wyrazy te nie występują w znaczeniach metaforycznych.

2.6. Podsumowanie

Uwagi poczynione w pierwszej części rozdziału upoważniają do stwierdzenia, że na przestrzeni wieków kuchnia polska i preferencje smakowe Polaków uległy zasadniczej zmianie. Historia kuchni nierozdzielnie splata się z historią i kulturą narodu, w znacznym stopniu determinowana jest wielowiekowymi kontaktami naszego kraju z innymi państwami (między innymi Włochami, Niemcami, Turcją, Francją) i ich narodowymi kuchniami.

Ślady obcych wpływów na kuchnię rodzimą widoczne są w jadłospisie Polaków, ale również, co istotne zwłaszcza z punktu widzenia

językoznawcy i historyka języka polskiego, w zasobie leksykalnym polszczyzny. Pożyczki dotyczące słownictwa kulinarnego stanowią bowiem jedną z liczniejszych grup wyrazów o obcej proveniencji w polszczyźnie, które język całkowicie przyswoił pod względem graficznym, fonetycznym oraz morfologicznym (np. *cukier*, *bakalie*, *konfitury*, *kartofel*, *fasola*).

Analizę materiału językowego poprzedzono krótką charakterystyką kuchni staropolskiej. Zwrócono uwagę na cechy stanowiące o jej wyjątkowości na ówczesnej kulinarnej mapie Europy, takie jak: zamiłowanie do smaków kwaśnych, ostrych i słonych, mieszanych ze smakiem słodkim; intensywny smak, zapach i kolor potraw wynikający z nadmiernego szafowania przyprawami; przywiązywanie wagi do ilości i objętości przyrządzanych potraw. W rozważaniach uwzględniono także zróżnicowanie społeczne kuchni staropolskiej oraz przełom, jaki dokonał się w kuchni polskiej pod koniec XVIII wieku pod wpływem szerzącej się mody na francuszczyznę.

Ponadto przedstawiono pokrótce Arystotelesowską teorię czterech żywiołów, powszechnie uznawaną i wykorzystywaną w średniowieczu do objaśniania różnorodnych zjawisk otaczającego świata, w tym także wpływu poszczególnych potraw na człowieka w zależności od jego usposobienia.

Przedmiotem analizy lingwistycznej uczyniono funkcjonujące na przestrzeni wieków nazwy zmysłu smaku w historii języka polskiego. Dane etymologiczne dotyczące nazwy *smak*, porównanie jej słowiańskich odpowiedników oraz obserwacja fragmentów najstarszych tekstów świadczą powszechnie udowodniły, że pierwotną nazwą, tj. przed przeszczepieniem do polszczyzny niemieckiej pożyczki *smak*, było *ukuszenie*. W kolejnych rozdziałach omówiono semantykę wyrazów *ukuszenie* i *ukusić* oraz nazwy *smak* i jego derywatów.

W języku polskim nazwa *smak* jest wtórna wobec nazwy *ukuszenie*. Pojawienie się w polszczyźnie leksemu *smak* pod wpływem języka niemieckiego i całkowite zaadaptowanie tego wyrazu do języka polskiego spowodowało zmiany w zasobie leksykalnym związanym z percepcją smakową. Wyrazistość semantyczna oraz aktywność derywacyjna niemieckiej pożyczki miały wpływ na wycofanie się z języka nazwy *ukuszenie*, zanik odnoszącego się do smaku znaczenia czasownika *kusić*

oraz motywowanych przez niego derywatów¹⁸. Doszło do wzbogacenia polszczyzny o nowe jednostki, słowotwórczo pochodne od nazwy *smak*.

Analiza wykazała, że na przestrzeni wieków wyraz *smak* stał się podstawą licznych derywatów, które przeszły już do archiwum języka (np. *smaka*, *smakowniczek*, *smakarz*, *smaczno*, *smaczność*). Dziś derywaty te mają ograniczony zakres funkcjonowania (np. leksemy opatrzone w USJP kwalifikatorem książk.) lub są żywotnie funkcjonalnie we współczesnej polszczyźnie (np. *smaczny*, *smakowity*, *smacznie*). W perspektywie diachronicznej wyraźnie widoczna jest tendencja do wycofywania się z polszczyzny kolejnych wyrazów z badanego gniazda słowotwórczego.

W ostatniej części rozdziału zostały przedstawione i omówione metaforyczne znaczenia wyrazu *smak* i utworzone od niego formacje słowotwórcze. Powołując się na ustalenia Anny PAJDZIŃSKIEJ (1996), pokazano, że w kategoriach właściwości przedmiotów determinujących doznania smakowe konceptualizowane są cechy innych przedmiotów, które warunkują psychiczne – pozytywne lub negatywne – doznania człowieka (np. *smak życia*, *niesmaczny żart*). Metaforyczne znaczenia wyrazów *smak* i *niesmak* to także odpowiednio ‘upodobanie, pociąg do czegoś, chęć na coś’ oraz ‘przykre wrażenia, uczucie niechęci; odraza, wstręt, obrzydzenie’.

Osobno próbowano odtworzyć genezę estetycznego znaczenia wyrazu *smak* (tj. ‘gust’) na gruncie polszczyzny. Na podstawie informacji zamieszczonych w SL ustalono, że prawdopodobnie znaczenie to zostało przejęte z języka niemieckiego. Natomiast odwołując się do pracy A. WAINE’A (2007) ustalono, że znaczenie to pojawiło się w XVI wieku w języku niemieckim pod wpływem języków romańskich. Znaczenie estetyczne wyrazu *smak* jest więc wynikiem procesu metaforyzacji, który nastąpił w czasach przedpolskich.

Analiza kontekstów z wyrazem *smak* i jego derywatami w znaczeniach estetycznych pokazała, że na przestrzeni wieków zmieniał się ich zakres użycia – obok funkcjonujących we współczesnym języku połączeń, np. *dobry*, *zły smak*; *smak artystyczny*, *estetyczny*; *ubierać się ze smakiem*, w dawnej polszczyźnie możliwe były użycia typu *smaczny*

¹⁸ O etapach przebiegu życia wyrazu pisze K. HANDKE (1997).

kolor, smakowna brama, smacznie budowany dom. Z perspektywy historycznej zmieniała się łączliwość leksykalna również innych wyrazów, np. przymiotnika *niesmaczny*, który w znaczeniu przenośnym łączy się dzisiaj między innymi z rzeczownikami *żart, dowcip, komentarz*, natomiast nie występuje w połączeniach odnoszących się do przykrych w zachowaniu osób (*człowiek niesmaczny, niesmaczne towarzystwo*).

Ponadto zwrócono uwagę na znaczenia przenośne rzeczowników *smaczek, posmak, posmaczek* oraz *przysmak* i *przysmaczek*. O ile w wypadku trzech pierwszych z wymienionych wyrazów można wskazać konteksty świadczące o użyciach metaforycznych w polszczyźnie współczesnej (np. *szukać w czymś smaczków, posmak skandalu*), o tyle dwa kolejne wyrazy występowały w znaczeniach przenośnych wyłącznie w dawnej polszczyźnie (np. *przysmak do nauk*).

3. Leksykalne wykładniki smaku słonego

Nasze zmysły łączą nas z przeszłością mocniej niż najstaranniej kultywowane idee.

Diane Ackerman

3.1. Wokół historii i symboliki soli

Nieprzypadkowo analizę pola semantycznego zmysłu smaku rozpoczyna rozdział poświęcony leksykalnym wykładnikom smaku słonego. Spojrzenie na smaki w kategoriach prototypu każe uznać smak słony za najbardziej prototypowy spośród czterech podstawowych jakości smakowych. W odróżnieniu od słodczy, gorzczy i kwaśności, które na przestrzeni wieków były determinowane przez różne substancje i produkty (przykładowo dla smaku słodkiego prototypowymi substancjami były miód i cukier, kwaśnego – ocet i cytryna, gorzkiego – piołun i żółć), smak słony od zawsze determinowany był przez jedną substancję – sól, znaną ludzkości od czasów przedhistorycznych (KOPALIŃSKI, 2007: 18)¹.

W perspektywie historyczno-kulturowej prototypowość smaku słonego wiąże się ze znaczeniem soli w dziejach ludzkości i rozwoju cywilizacji. Zdając sobie sprawę z wagi i ze złożoności zagadnienia, jakim jest znaczenie soli w dziejach narodów, rozwoju handlu, kulcie religijnym i wierzeniach, a także w codziennym życiu człowieka, ograniczono się jedynie do zasygnalizowania najważniejszych kwestii.

Historycy wskazują, że ludy pierwotne, które żywiły się surowym mięsem, piły wodę solankową i jadły rośliny zawierające chlorek sodu, nie potrzebowały soli, ponieważ wystarczała im sól dostarczana w po-

¹ Sól była znana wszystkim starożytnym społeczeństwom w basenie Morza Śródziemnego (HEFLIK, NATKANIEC-NOWAK, SZCZEPANOWICZ, 2007: 63).

żywieniu. Wraz ze zmianą trybu życia z koczowniczego na osiadły, rolniczo-hodowlany, sól stała się ludziom niezbędna do zaspokojenia potrzeb życiowych organizmu (uzupełniania jej niedoborów wynikających ze zmiany sposobu odżywiania się) oraz konserwowania żywności, głównie mięsa i ryb (BRODAK, 2009: 62; KRZEMIŃSKA, 2009). O wpływie soli na rozwój cywilizacji Władysław Kopaliński pisze:

Stałe zapotrzebowanie na sól dlatego ściśle się wiąże z przechodzeniem od życia koczowniczego (kiedy ludzie mogli mieć tylko tyle zapasów, ile potrafili unieść sami lub na grzbiecie swoich zwierząt jucznych) do życia osiadłego, rolniczego; był to wielki postęp cywilizacyjny, który wpłynął na kulty religijne i rytuały niemal wszystkich ludów starożytnych.

KOPALIŃSKI, 2007: 18

Konsekwencją rosnącego zapotrzebowania na sól było poszukiwanie przez człowieka źródeł jej pozyskiwania. Pierwotnie sól warzono z wody morskiej oraz z solanek, czyli słonych jezior lub wód mineralnych zawierających dużo soli, ale w starożytności i we wczesnym średniowieczu w Europie znane były ośrodki wydobywania soli kamiennej w Austrii, Hiszpanii, Turcji, Rumunii, na Sycylii i w Polsce². Na ziemiach polskich pierwsze solanki i warzelnie powstały w Moszczenicy, Łapczycy, Kolanowie i Bochni, jednak początkowo największe znaczenie miała sól morska warzona w Kołobrzegu (BRODAK, 2009: 63).

Jak pisze Aleksander Brückner:

Warzelnie soli to chyba najdawniejszy przemysł słowiański, a raczej polski.

BRÜCKNER, 1958: 366

Podaje również, że w średniowieczu nie starczało soli warzonej z solanek, dlatego sól sprowadzana była z warzelnii ruskich pod Przemysłem i Drohobyczem³, co pozostawiło ślad w zapożyczonym z ruszczyzny wyrazie *prasol* (BRÜCKNER, 1958: 366). Opis tego, w jaki sposób poży-

² Na 14 ośrodków wydobywania soli w starożytności i we wczesnym średniowieczu J. Brodacki wymienia za A. Jodłowskim dwa ośrodki w Polsce – Bochnię i Wieliczkę (BRODAK, 2009: 63).

³ Por. odnotowane w SL wyrazy: *prasol* / *prasól* ‘warzelnik soli’, ‘wędrowny sprzedawca soli’, *prasolny*, np. *jatka prasolna*, *prasolka* ‘ta, co handluje solą’, ‘żona prasola’, ‘handel solą’, ‘podatek od handlu solą’, *prasolstwo*, *prasolstwo* ‘przemysł solny’.

skiwano sól z solanek oraz jakimi drogami była rozwożona po kraju, można znaleźć między innymi w *Encyklopedii staropolskiej* opracowanej przez Aleksandra Brücknera, w której czytamy:

dobywano z nich [surowicznych okien albo studni – B.M.] solankę, „surowicę” czyli „szoł” (*Soole*), za pomocą kołowrotów, „kieratów” ciągnionych przez konie a czasem przez ludzi, worami uszytymi ze skór wołowych, „bułgami”. Surowica szła do szop czyli wież na mniejsze czereny (trzany) lub panwie większe, wiszące na hakach, „kluczach”, płytkie, żelazne; gotowały się przez 6 godzin na wolnym ogniu; na jeden war soli w jednej pani spotrzebowano 3–6 wielkich wozów drzewa. Wywarzaną sól miłąką nabijali kruszacy czy bijacze w beczki albo formowali ją w tołpki (tj. topki, słupki); beczka soli miała półtora kłody, a kłoda 6.000 tołpek.

BRÜCKNER, oprac., 1990: 527

Przełomem w dziejach pozyskiwania soli na ziemiach polskich było odkrycie złóż soli kamiennej w Wieliczce i Bochni w XIII wieku. Warto w tym miejscu zasygnalizować, że istniejący przemysł warzelniczy odcisnął swoje piętno na języku polskim, wzbogacając zasób leksykalny polszczyzny o liczne wyrazy, wśród nich: *solarstwo*, *solwarnia*, *solwar*, *solarski*, *solarz*⁴.

W opracowaniach historycznych zwraca się uwagę na wymierne korzyści, jakie dawała dzierżawa żup solnych i handel solą. W dawnych wiekach sól była bowiem symbolem prestiżu i źródłem bogactwa, dlatego określana bywa jako „biały skarb” lub „białe złoto” (BRODAK, 2009; STOMMA, 2003). Agnieszka Krzemińska pisze:

Od neolitu aż do nowożytności ten, kto miał dostęp do soli, był bogaty. O sól toczono nawet wojny. Do dziś w nazewnictwie europejskim przedrostki *Hall-* (celtycki), *Sel-* (łacina) czy *Salz-* (niemiecki) to echa wysokiej pozycji soli. Francuskie słowo *salaire* i angielskie *salary*, czyli pensja, wynagrodzenie, wzięło się z łaciny, gdyż rzymskim legionistom czasami płacono solą. Salzburg, Halle, Saale, Hallstatt, Hellein czy Halicz to miasta zbudowane właśnie na halurgii (produkcji soli).

KRZEMIŃSKA, 2009: 76

Warto nadmienić, że od *soli* pochodzi też wiele polskich nazw miejscowości: *Sól*, *Soła*, *Solina*, *Solinka*, *Jezioro Solińskie*, *Solec*, *Solno*, *Solice*.

⁴ Zob. gniazdo słowotwórcze utworzone od rzeczownika *sól* (MITRENGA, 2010c).

W dawnej Polsce monopol na wydobywanie i hurtową sprzedaż soli miał król, który mógł udzielać przywilejów solnych osobom prywatnym, instytucjom świeckim i kościelnym. Ograniczony dostęp do soli powodował, że była ona produktem niezwykle cennym, pełniła również funkcję środka płatniczego – solą opłacano cła, niektóre kary, podatki i daniny, w soli wypłacano uposażenia profesorów (BRODAK, 2009: 62–63). W języku polskim ślady dawnej wysokiej wartości soli zachowały się we frazeologizmach *słona cena*, *słony rachunek* i *słono za coś zapłacić*. Znane jest również zdanie Stefana Czarnieckiego: *Ja nie z soli, ani z roli, ale z tego, co mnie boli* [wyrósłem], mówiące o tym, że wyrósł on nie z dzierzawy żup solnych ani majątków ziemskich, ale ze służby dla dobra ojczyzny (KOPALIŃSKI, 2007: 19).

Na rozpowszechnienie się soli wpłynęło nadanie szlachcie przez Kazimierza Jagiellończyka w 1454 roku specjalnego przywileju, który umożliwiał kupowanie soli po niższej cenie w tzw. suche dni⁵. Dzięki temu „sól suchedniowa” pojawiła się obficie na szlacheckich stołach, oddziałując w wielkim stopniu na polską kuchnię (BRODAK, 2009: 62, 67). Do dzisiaj sól stanowi jedną z podstawowych i najbardziej rozpowszechnionych przypraw na polskim stole.

Kolejnym niezwykle złożonym zagadnieniem jest symbolika soli. Władysław Kopaliński w SS podaje, że sól symbolizuje dobrą radę, uzdrowienie, nieśmiertelność, niezniszczalność, odporność na zepsucie, trwałość; siłę witalną, zdrowie, płodność, spermę; boskość, chwałę boską, dobrą albo złą wróżbę; cnotę, oczyszczenie; mądrość, rozum, dowcip, elegancję, prostotę; gościnność, wierność, lojalność, przemyśle, przyjaźń; dobroć, bogactwo; bezowocność, bezpłodność, jałowość, gorycz, zniszczenie (SS: 400).

Pisząc o symbolice soli, należy również wspomnieć o jej związku z wieloma rytuałami, wierzeniami i tradycjami. Kopaliński zwraca

⁵ „Suchymi dniami” były pierwsze środy, piątki i soboty, przypadające na początku każdej z czterech pór roku (BRODAK, 2009: 62). Nie jest to ścisła definicja suchych dni, gdyż dawne przepisy liturgiczne precyzyjnie wyznaczały, że suche dni przypadały po trzeciej niedzieli Adwentu, po pierwszej niedzieli Wielkiego Postu, po Zesłaniu Ducha Świętego i po trzeciej niedzieli września (*Missale Romanum ex decreto ss. Concilii Tridentini restitutum Summorum Pontificum cura recognitum. Editio typica* 1962, s. XXXVII).

uwagę na rytualne funkcje soli, wśród nich na obecność soli jako daru ofiarnego dla bogów, przy zawieraniu przymierzy oraz w rytuałach związanych z narodzinami i chrztem dzieci:

Bogów czczono jako dawców owoców ziemi, z których część składano zawsze bogom w ofierze; składnikiem jej, obok chleba, była też najczęściej sól. Ofiary takie składały ludy Bliskiego Wschodu, a także Grecy i Rzymianie. Ugody, paktów i przymierza zawierano zazwyczaj przy ofiarnym posiłku zaprawionym solą. [...] do dziś dzieci Beduinów naciera się solą zaraz po urodzeniu, rzymscy katolicy używają soli przy chrzcie jako symbolu czystości⁶.

KOPALIŃSKI, 2007: 18

W ujęciu chrześcijańskim o soli jako niezbędnym dodatku do każdej ofiary składanej Bogu wspominają również autorzy artykułu *Minerały w symbolice biblijnej* (Każdy dar należący do ofiary pokarmowej ma być posolony – Kpł 2,13), wskazując jednocześnie na szereg innych funkcji i właściwości soli. W Starym Testamencie soli przypisywano właściwości podtrzymujące życie i witalność, sól uważano za symbol więzi między Bogiem a człowiekiem (*Niech nie brakuje soli przymierza Boga twego przy żadnej ofierze pokarmowej. Każdy dar posypiesz solą* – Kpł 2,13) (HEFLIK, NATKANIEC-NOWAK, SZCZEPANOWICZ, 2007: 65). Autorzy artykułu piszą:

Biblia nadała soli znaczenie duchowe, obdarzyła „smakiem” życia i mądrości, miłości i oczyszczenia, strachu i wybawienia, ciepła i świadectwa.

HEFLIK, NATKANIEC-NOWAK, SZCZEPANOWICZ, 2007: 65

Wspomniany przez Kopalińskiego rytuał nacierania nowo narodzonych dzieci solą objaśniają w następujący sposób:

⁶ Inaczej obecność soli przy chrzcie tłumaczą Wiesław Heflik, Lucyna Natkaniec-Nowak i Barbara Szczepanowicz: „Rzymski obrzęd chrztu przewidywał wkładanie nowo ochrzczonego do ust odrobiny soli, na znak przekazania mu daru mądrości i dążenia do doskonałości” (HEFLIK, NATKANIEC-NOWAK, SZCZEPANOWICZ, 2007: 66). Zob. tekst jednej z modlitw chrzcielnych obowiązujący w Kościele katolickim w Polsce do 1973 roku: „Weźmij sól mądrości. Niechaj ci zjedna przebaczenie na życie wieczne” (*Obrzędy chrztu świętego...* 1326).

Soli przypisywano własności lecznicze. Ciekawy był wschodni zwyczaj nacierania solą dziecka zaraz po urodzeniu, co miało dodać mu siłę i żywotności, a także oddalić od niego złe moce.

HEFLIK, NATKANIEC-NOWAK, SZCZEPANOWICZ, 2007: 65

Sól symbolizuje również oczyszczenie, oznacza błogosławieństwo, opanowanie i posłuszeństwo Bogu, mądrość i chwałę Bożą, siłę odpędzającą demony, ale także zniszczenie, Boże przekleństwo i zagniewanie, bezpłodność i potępienie (*Siarka, sól, spalenizna po całej jego ziemi! Nie obsięją jej, nie zakiełkuje, nie urośnie na niej żadna roślina* – Pwt 29,22) (HEFLIK, NATKANIEC-NOWAK, SZCZEPANOWICZ, 2007: 66). W ocenie soli widoczna jest wyraźna ambiwalencja:

Sól, jak każda substancja naturalna, ma swoje pozytywne i negatywne cechy i właściwości. Z jednej strony dodaje potrawom smaku i na własności odkażające, jednakże sama nie jest smaczna, nie gasi pragnienia, przyłożona do rany pali, ale też i leczy, jest naturalnym środkiem podwyższającym ciśnienie krwi. Spożywana w dużych ilości może być jednak bardzo niebezpieczna.

HEFLIK, NATKANIEC-NOWAK, SZCZEPANOWICZ, 2007: 65

U starożytnych Greków i Rzymian sól była oznaką subtelności, wdzięku, dobrego smaku, wesołości i dowcipu, oznaczała wierność i lojalność, trwałą więź między ludźmi. Zwyczaj spożywania soli był dowodem wiernej służby i lojalności wobec władcy (HEFLIK, NATKANIEC-NOWAK, SZCZEPANOWICZ, 2007: 65). W tradycji Wschodu sól nadawała uświęcony charakter potrawom, symbolizowała przyjaźń, przymierze i solidarność. Zawierany w starożytności „pakt soli” oznaczał nierozrwalne więzi zawieranego przymierza i dotrzymanie raz danego słowa (HEFLIK, NATKANIEC-NOWAK, SZCZEPANOWICZ, 2007: 65). W czasach starożytnych w Izraelu sól dawano do skosztowania nowożeńcom, by ich związek był trwały (HEFLIK, NATKANIEC-NOWAK, SZCZEPANOWICZ, 2007: 66). Kopaliński pisze:

Jeść czyjaś sól, znaczyło jeść czyjś chleb, a więc zawrzeć z nim więzy przyjaźni. Kto jadł z kimś „chleb i sól”, witał „chlebem i solą”, ten wchodził z nim w ścisłe związki. Słowo „sól” zyskało dodatkowe znaczenie szacunku i honoru w językach starożytnych i nowożytnych. Do dziś mówią Arabowie: „sól jest między nami”, „kocham cię tak jak sól”, a współcześni Irańczycy

powiadają *namak harām*, co znaczy „niewierny soli”, czyli „nielojalny, niewdzięczny”.

KOPALIŃSKI, 2007: 18

W polszczyźnie znaczenia odnoszące się do przyjaźni i wierności przetrwały w związkach frazeologicznych i przysłowia: *zjesz beczkę soli, nim poznasz do woli, zjeść z kimś beczkę soli*⁷, oraz tradycji uroczystego witania gości chlebem i solą.

Historycy podają, że typowymi cechami kuchni staropolskiej było upodobanie w smakach słonych, ostrych i kwaśnych (TURNAU, 1969: 140; KUCHOWICZ, 1975: 17). Słony smak mięsa i ryb wynikał z solenia, które było powszechnym sposobem zabezpieczania żywności przed zepsuciem, obok suszenia na powietrzu lub nad ogniem, wędzenia i kiszzenia. Słone mięso i ryby przed spożyciem gotowano, aby je „odsolić”, a uzyskiwany w ten sposób wywar nazywano *ro[z]sołem*. Ślady dawnego solenia mięsa ma nazwa *słonina*, która pochodzi od silnego zasalania mięsa na zimę (TRAWKOWSKI, 1985: 45–46). Słonność potraw była ich cechą dominującą jeszcze w XVII wieku, skoro pamiętnikarz Ulryk Werdum pisał, że

soli i wszelkiego rodzaju korzeni żaden naród nie używa tak obficie, jak Polacy. Potrawy już w kuchni tak solą, że dlatego nie stawiają solniczki na stole.

LISKE, 1876: 97

Warto zwrócić uwagę, że w opisach kuchni dawnych wieków sól wymieniana jest jako jeden z najkonieczniejszych produktów, który trzeba było zakupić, ze względu na brak możliwości zastąpienia soli inną słoną substancją:

Podstawą przeciętnej kuchni w bardzo szerokich warstwach, nie wyjmując wielu zamożnych domów ziemiańskich, było własne gospodarstwo domowe; kupowano jedynie rzeczy najkonieczniejsze, przede wszystkim sól i pieprz,

⁷ Przysłowie to znane jest od czasów starożytnych we wszystkich językach europejskich (KOPALIŃSKI, 2007: 19). Por.: ang. *to eat a peck of salt with sb*, franc. *connaître q. depuis toujours*, hiszp. *pasar mucho juntos*, niem. *nicht in drei Tagen, sondern erst in drei Jahren erkenne den Freund*, szwedz. *känna ngn utan och innan*, wł. *conoscere qu da molti anni*.

gdyż nawet zamiast drogiego zamorskiego cukru trzcinowego bardzo powszechnie używano miodu.

BYSTROŃ, 1960: 479

Zamiłowanie do soli i słonego smaku, jak wiadomo, było charakterystyczną cechą kuchni staropolskiej. Przedstawione tu informacje dotyczące soli i słonego smaku będą tłem analizy językowych wykładników słonego smaku w polszczyźnie. Analizę poprzedzą informacje na temat etymologii nazwy *sól* i ewolucji pie. rdzenia **sal-*.

3.2. Wyrazy *sól* i *słony* w badaniach etymologicznych⁸

Dane etymologiczne dowodzą, że nazwa *sól* wywodzi się z pie. rdzenia **sal-* ‘sól’. Jest on przykładem rdzenia o charakterze ogólnym, który w niezmienionej postaci został przejęty przez języki indoeuropejskie, należące do rodzin germańskiej i romańskiej (poza językiem francuskim, w którym kontynuowany jest ze zmianą samogłoski rdzennej *a* → *e*). Natomiast w językach słowiańskich rdzeń **sal-* występuje w różnych postaciach wokalicznych (zob. tabela 3).

Dla dalszych rozważań interesujące są przeobrażenia rdzenia **sal-* w prasłowiańszczyźnie po rozpadzie jedności Słowian oraz na gruncie języka polskiego. W prasłowiańszczyźnie odziedziczony pierwiastek kontynuowany był w postaci rdzenia **sol-*, widocznego w wyrazach **solb* ‘sól’, **solnъ* ‘zawierający sól, mający smak soli’ i **soliti* ‘posypywać, przyprawiać, nasycać solą, czynić słonym’, także w derywatach prefiksalnych, między innymi **orz-soliti* ‘zaprawić solą’, **orz-solъ* ‘solanka, woda nasycona solą lub innymi substancjami’ (SEBor). Wskazywałoby to na obecność w rdzeniu śródgłosowej grupy przestawkowej *tolť*⁹.

⁸ Prezentowane dane etymologiczne zostały przedstawione w artykule: *Słowotwórstwo gniazdowe w badaniach historycznojęzykowych (na przykładzie polskich derywatów wywodzących się z pie. *sal-)* (MITRENGA, 2010c).

⁹ W tym miejscu należy uczynić zastrzeżenie, że badania Zdzisława Stieberta dowodzą istnienia w prasłowiańszczyźnie grupy tautosylabicznej *tālt* obok *tārt*, *ārt* i *ālt*, nie zaś *tōrt*, *tōlt*, *ōrt* i *ōlt*. Według badacza, zamiana psł. *ā* w *o* zaszła na początku

Tabela 3
Rzeczownik *sól*
w wybranych językach indoeuropejskich

Grupa języków	Język	<i>Sól</i>
Germańskie	ang.	<i>salt</i>
	duń.	<i>salt</i>
	niem.	<i>Salz</i>
	norw.	<i>salt</i>
	szwedz.	<i>salt</i>
Romańskie	franc.	<i>sel</i>
	hiszp.	<i>sal</i>
	łac.	<i>sāl</i>
	port.	<i>sal</i>
	wł.	<i>sale</i>
Słowiańskie	biał.	<i>sol'</i>
	bułg.	<i>sol</i>
	chorw.	<i>sol</i>
	czes.	<i>sůl</i>
	pol.	<i>sól</i>
	ros.	<i>sol'</i>
	serb.	<i>so</i>
	słowac.	<i>sol'</i>
	słoweń.	<i>sol</i>
	ukr.	<i>sil'</i>

Po rozpadzie wspólnoty prasłowiańskiej na Słowiańszczyznę zachodnią, wschodnią i południową doszło do różnicowania postaci rdzenia na skutek procesu metatezy, stąd różne wyniki przestawki w poszczególnych językach słowiańskich (zob. tabela 4).

IX wieku, a więc po rozpadzie wspólnoty prasłowiańskiej (STIEBER, 2005: 36–46). Zgodnie z powyższymi ustaleniami, rekonstruowane wyrazy miałyby postać: **sālŭ*, **sālŋŕjŭ*, **sāliti*, **ārz-sāliti*, **ārz-sālŭ*. Autorzy dotychczas wydanych słowników etymologicznych przyjmują istnienie grup *tort*, *tolt*, *ort* i *olt*, dlatego w niniejszej pracy przytacza się formy zgodne z proponowanymi w tych słownikach zapisami.

Tabela 4

Przymiotnik *słony*
w wybranych językach indoeuropejskich

Grupa języków	Język	<i>Słony</i>
Germańskie	ang.	<i>salty</i>
	duń.	<i>salt</i>
	niem.	<i>salzig</i>
	norw.	<i>salte</i>
	szwedz.	<i>salt</i>
Romańskie	franc.	<i>salé</i>
	hiszp.	<i>salado</i>
	łac.	<i>salsus</i>
	port.	<i>salgado</i>
	wł.	<i>salato</i>
Słowiańskie	biał.	<i>saljony</i>
	bułg.	<i>solen</i>
	chorw.	<i>slan</i>
	czes.	<i>slaný</i>
	pol.	<i>słony</i>
	ros.	<i>soljonyj</i>
	serb.	<i>slan</i>
	słowac.	<i>slaný</i>
	słoweń.	<i>slan</i>
	ukr.	<i>solonyj</i>

W polszczyźnie rdzeń **sol-* kontynuowany jest w postaci niezmienionej *sol-* obocznej do: *soł-*, *sól-*, *sół-* (bez metatezy) oraz *sło-* (z metatezą). W tym miejscu warto wspomnieć, że pie. rdzeń **sal-* stanowi również podstawę rozszerzonego rdzenia **sald-*, który obecny jest w polskim przymiotniku *słodki* (zob. rozdział 4.2)¹⁰.

¹⁰ Warto wspomnieć, że pie. rdzeń **sal-* kontynuowany jest również w innych językach wywodzących się ze wspólnego języka praindoeuropejskiego. Z języków romańskich zostały zapożyczone do polszczyzny między innymi wyrazy: *salata* (po-

3.3. Semantyka leksykalnych wykładników smaku słonego w polszczyźnie

Przedmiotem analizy w tej części pracy będą wyrazy należące do gniazda słowotwórczego z centrum *sól*. Pod uwagę nie będą brane jednak wszystkie wyrazy z gniazda, ale jedynie należące do odgałęzienia adiektywnego, dla którego podstawą jest przymiotnik *słony* oraz inne wyrazy odnoszące się do smaku słonego. Należy mieć bowiem świadomość, że nie wszystkie wyrazy w gnieździe odnoszą się do smaku słonego, na co zwraca uwagę Ludwika Jochym-Kuszlíkowa, analizując gniazdo z centrum *sól* / *соль* w ujęciu synchronicznym:

Gniazdo słowotwórcze z centrum *sól* / *соль* jako całość jest typowym gniazdem odrzeczownikowym z powtarzającym się we wszystkich członach gniazda podstawowym semem nazwanej w rdzeniu substancji. Cecha smakowa jest więc wtórna, gdyż wyodrębnić ją można jako cechę tej substancji i wszystkich innych zawierających ją obiektów. Przymiotniki oznaczające tę cechę smakową, *słony* i *соленый*, były chyba pierwotnie przymiotnikami relacyjnymi o znaczeniu słowotwórczym ‘zawierający *sól* / *соль*’ obecnie jednak wykazują znamiona przymiotników jakościowych [...].

JOCHYM-KUSZLIKOWA, 1982: 86

– oraz w innym miejscu:

Pod względem semantycznym wszystkie człony omawianych gniazd słowotwórczych w języku polskim i rosyjskim można podzielić na dwie duże grupy: w derywatach pierwszej grupy przeważa sem substancji, odpowiednio modyfikowany strukturą poszczególnych formacji słowotwórczych, natomiast derywaty drugiej grupy zawierają sem cechy, sem smaku słonego.

JOCHYM-KUSZLIKOWA, 1982: 90

życzka z włoskiego *insalata*, od *salato* ‘solone’), *salatierka*, *salaterka* (por. wł. *insalatiera*, franc. *saladier*), *salceson* ‘gatunek wędliny’, *sos* ‘rodzaj przyprawy do potraw’ (z franc. *sauce*), *sośjerka* ‘naczynie do sosu’ (franc. *saucière*), *saletra* ‘nazwa niektórych azotanów stosowanych jako nawozy, składniki materiałów wybuchowych, w przemyśle spożywczym do konserwowania mięs’, *salina* ‘kopalnia soli, zakład produkujący sól z solanki’ (z łac. *salinae*) (WSE-H). Wyrazów tych nie uwzględniono w niniejszej pracy.

Na podstawie przytoczonych konstatacji Jochym-Kuszlukowej można ograniczyć zakres analizowanych wyrazów do grupy drugiej. Przystępując do analizy, należy zaznaczyć, że niektóre wyrazy stanowiące dziedzictwo prasłowiańskie funkcjonują w polszczyźnie do dziś w zasadniczo niezmienionym znaczeniu, co potwierdza zestawienie definicji przymiotnika *słony* zaczerpniętych ze słowników języka polskiego z kolejnych epok (zob. tabela 5).

Tabela 5

Definicje przymiotnika *słony* w wybranych słownikach

Słownik	Definicja
SSStp	‘mający smak charakterystyczny dla soli’
SL	‘solony, solą przeszły, sól zawierający’
SWil	‘solony, solą przesiąkły, sól rozpuszczoną w sobie zawierający’
SW	‘odznaczający się smakiem przez sól zmienionym, solony’
SJPD	‘zawierający sól, mający smak charakterystyczny dla soli’
SJPSz	‘mający smak charakterystyczny dla soli; zawierający sól’
ISJP	‘Coś, co jest słone, zawiera sól i ma jej smak. Także o takim smaku’
USJP	1) ‘mający smak charakterystyczny dla soli’; 2) ‘zawierający sól’

Zestawienie z tabeli 5 potwierdza przypuszczenie Jochym-Kuszlukowej, że pierwotnie przymiotnik *słony* był przymiotnikiem relacyjnym o znaczeniu ‘zawierający sól’, na co wskazują definicje w SL i SWil¹¹. Począwszy od SW, przymiotnik *słony* definiowany jest jako przymiotnik jakościowy (‘mający smak charakterystyczny dla soli’) i relacyjny, w USJP oba te znaczenia zostały odnotowane oddzielnie.

Materiał wyekscerpowany z SSStp obejmuje, poza przymiotnikiem *słony* i rzeczownikiem *sól* w znaczeniu ‘minerał, chlorek sodu używany głównie jako przyprawa do potraw i środek konserwujący’, także wyrazy: *solny* ‘związany z solą, zawierający sól’, *solony, solowy* ‘związany z solą’, *słoniny* plurale tantum ‘tłuszcz i mięso wieprzowe solone’, *rosół* ‘woda osolona służąca do konserwowania mięsa, ryb’. Na podstawie

¹¹ SSStp definiuje przymiotnik *słony* jako przymiotnik jakościowy.

odnotowanych w SStp kontekstów nie jest możliwe scharakteryzowanie słonego smaku, ponieważ brakuje poświadczeń wskazujących na postrzeganie i wartościowanie 'słoności' w staropolszczyźnie. Stosunkowo skromny materiał staropolski zapewne nie odzwierciedla stanu języka tamtych wieków, ale wynika z charakteru zachowanych źródeł piśmiennych.

W porównaniu ze staropolszczyzną materiał XVI-wieczny jest zdecydowanie bogatszy pod względem liczby wyrazów i kontekstów. W samym dziele Glabera soli poświęcony został jeden z rozdziałów. Zgodnie z teorią czterech elementów, sól powstaje ze zmieszania wody z ziemią i ma smak gorzki:

Z czego się sól poczyną? Odpowiedź: Czyni się z wody z ziemią zmieszanej, bowiem wszelka rzecz, która się zimną wodnością roztopia albo rozpuływa, takowa jest z materyj złożona. A która się rozpuływa ciepłem a suszeniem, ta jest z materyj wodnej, jako są wszystkie rudy i kruszce, które się od ognia ciągną i też rozpuływają.

GLABER, 1893: 100

Czemu sól jest gorzka? Odpowiedź: Bowiem wszelka rzecz, która ma w sobie wiele materyj ziemie, gdy bywa wysuszona ogniem w niejkiej wilgotności wodnej, stawą się gorzka. Jako jest tego znak, iż wszelkie zioła gorzniejsze się zdadzą, gdy wyschną, niżli gdy są świeże, a to iż ciepło wysusza z nich wilgość, tylko sama materyja ziemna a miększa zostawa, która od ognia więcej gorzknije.

GLABER, 1893: 101

Glaber wymienia różne zastosowania soli: jako środka konserwującego, który zapobiega gniciu, środka na odrobaczanie, a także wyjaławiającego glebę, dodającego smaku i ostrości potrawom, powodującego pragnienie, odejmującego słoność pokarmom:

Co za przyrodzenie ma sól? Odpowiedź: Naprzód broni od zgniłości i od skażenia, abowiem suchością swą wysusza z nich wilgotę wszelką, która jest przyczyna gnojenia, a to gdy k temu przydzie ciepło wodne, także broni zaśmierdzenia dla teje przyczyny [...]. Wtóre, iż umarza robaki w ciele, a to dla gorzkości, którą ma z przyczyny przerzeczonej. Trzecie: czyni nieplodność, to jest nie dopuszcza żadnego rośnienia tak w ziemi, gdzie solą polewają, jako i mięsie w ciele. Jeszcze też czyni ostrość pokarmów, które same z siebie są przaśne. Abowiem iż ona sama z siebie jest ostra dla ciepła, które

jej przypaliło, przeto każdej rzeczy smaku przydawa wczesnością przysypiania. Czyni też pragnienie, a to dla suchości swej, którą też wilgoty wysusza, wszakoż na rzeczy zimne posypana wywodzi wilgotność zewnętrzną, jaką widzimy na rzodkwi albo cebuli etc. Okrom tego wszystkiego jest jej natura barzo dziwna i tajemna, iż aczkolwiek sama jest barzo słona, wszakoż rzezczam inszym słonym odejmuje słoność.

GLABER, 1893: 101–102

Sól i słony smak w nierównym stopniu są odpowiednie dla czterech humorów człowieka, z tego też powodu sól nie jest właściwa dla choleeryków, służy natomiast flegmatykom. Zamiłowanie do bardzo słonego jedzenia charakteryzuje melancholików. Odpowiedź na pytanie: „Czemu jedni ludzie radzi słoniej jadają, niżli drudzy?”, brzmi:

Czyni to różność przyrodzenia, abowiem iż sól jest sucha, przeto ludzie suszy, jako są kolerycy, tacy nieradzi słono jadają, abowiem swej suchości mają dostatek; ale flegmatycy z solą radzi jedzą, iż natura ich wilgotna żąda uskromienia wilgoty, która bywa przez sól wysuszająca. Stąd możemy poznać, iż w ludziach, którzy w czas słono jadają, panuje wilgotą *sanguinea*, to jest krewna, która zależy w śródku i w mierze suchości z wilgotą, przeto tacy są dobrego przyrodzenia; ale którzy radzi barzo słono jedzą, pospolicie bywają melankolicy, grubej składności, czarnego i suchego przyrodzenia.

GLABER, 1893: 102

Sól ma również wpływ na wygląd paznokci, który może świadczyć o zdrowiu lub chorobie człowieka; natomiast nadużywanie soli przez kobietę w ciąży może objawiać się bladymi paznokciami u nowo narodzonego dziecka:

Jako paznokty rumiane z białością zdrowego człowieka znamionują, tak zaś białe albo sine ukazują chorobę; gdzież się godzi wiedzieć, iż gdy brzemienna niewiasta barzo słono jada, tedy ono dziecię będzie miało blade paznokty i bardzo żadne, zaś gdy ciepłych potraw pożywa i w czas słonych, tedy też u dzieć nadobne będą paznokty.

GLABER, 1893: 163

W materiale zamieszczonym w kartotece SXVI znalazły się także konteksty zaczerpnięte z innych dzieł, w których wymienione są słone produkty (mięso, ryby, grzyby, ogórki) lub informacje o szkodliwości słonych potraw:

Słone mięsa o ś. Marcinie solić umiejętny ma. Kto też chce mieć słone ryby dobre, pod zamroz staw spuszcza.

GostGosp 68

Rydze słone.

GostGosp 167

Ogorki słone.

SienLek, List 94

Musi sie strzec od rzeczy słonych, smażonych, kwaśnych, gorzkich albo tych, które lży oczom czynią.

SienLek, List 63

Wyrazy należące do gniazda słowotwórczego *sól* odnoszące się do smaku słonego odnotowane w SL to rzeczowniki: *sól* w znaczeniach: 1) ‘minerał rozmaitego gatunku, w wodzie się rozpuszczający, bardzo ostrego smaku’, 2) ‘zaprawa potraw’, *solowatość* ‘słoniawość, mała słoniawość’, *słoność* ‘słony przymiot, słony smak czego’, *zasolonka* ‘mięso solone, pekielfleisz’, *słonina*, *słoninka* (*Kmin z każdymi słoninami, to jest, z rzeczami nasolonemi, strawność naprawia* – Cresc 220), przymiotniki: *solowaty* ‘słoniawy’, *słoniawy* ‘nieco słony’, *przesłony* ‘mocno słony’, *przysłoński* (*Przysłońszym, nasłoniął nieco* – CnTh 453), przysłówek *słono*. Także niektóre konteksty użycia wyrazu *rosoł* wskazują na osoloną wodę, solankę, wykorzystywaną do zasalania i konserwowania żywności:

Rosoł do surowych rzeczy, ryb, mięsa etc., lak, dla chowania długiego.

SL

Kablion solą przełożony lepiej dochowuje się, niż rosołem zalany.

WyrwG 425

Również przymiotnik *rosołowy* odnosi się do ‘nasalanych rzeczy’:

Rosołowy nasalany, słony.

CnTh

Linde wymienia różne rodzaje soli (*sól warzoną, sól jeziorną, sól morską, sól ziemną kamienną, kopalną*) oraz jej postaci (*bałwany solne, kwiat soli, perła, sól oczkowata, jara*), wspomina również o *soli suche-dniowej*. Poświadczenia tekstowe odnotowane w SL wskazują, że sól kamienna i sól warzona różniły się w smaku, kamienna była bardziej

słona (*Kopalna sól od warzonej sporniejsza, tj. większą słoność wydaje* – KlukKop 1, 172) oraz że każdy rodzaj soli był odpowiedni do solenia innych produktów (*Do nasolenia masła lepsza jest warzonka; do nasolenia mięsa kopalna sól* – KlukKop 1, 172). O wykorzystywaniu soli jako środka konserwującego świadczą również cytaty:

Aby się mięso długo zachować mogło, albo się soli, albo wędzi.

KlukZw 1, 233

Masło do przechowania, lepiej przesolić, aniżeli nie dosolić.

HaurSk 65

Słoność jako cecha pokarmów była postrzegana pozytywnie (*Chleb przesalany smaku przyjemnego* – Syr 921), a potrawy bez soli lub przesolone oceniane były negatywnie:

Zła potrawa bez soli, zła i przesolona.

PotJow 104

Zły kucharz albo przesoli, albo nie dosoli.

FredAd 57

Słone pokarmy uważane były za szkodliwe dla chorych (*Taki chory wystrzegać się ma grubych pokarmów, wędzonek, zasolonek* – HaurSk 387) oraz ciężkostrawne, o czym świadczy cytowany już kontekst (*Kmin z każdymi słoninami, to jest, z rzeczami nasolonemi, strawność naprawia* – Cresc 220).

Materiał leksykalny odnotowany w SWil w znacznym stopniu oparty jest na SL. W wypadku wyrazów budujących gniazdo słowotwórcze z centrum *sól* wiele definicji i przykładów przejęto za Lindem, dlatego w analizie zwrócono uwagę na rzeczownik *sól* oraz wybrane wyrazy odnoszące się do smaku słonego. SWil definiuje *sól* podobnie jak SL w dwóch znaczeniach. W perspektywie rozważań poświęconych smakowi słonemu interesujące jest drugie z nich, tj.: *sól kuchenna* ‘nazwa powszechnie znanej z codziennego użycia, substancji w postaci bryłek, małych kryształków lub białawego proszku; otrzymuje się albo jako ciało kopalne z ziemi lub za pomocą wywarzania z wody, w której się obficie rozpuszczoną znajduje; ztąd [sic!] bywa kamienną, morską, jeziorną itd.’ (SWil). Definicja wskazuje na dwa źródła pozyskiwania soli oraz

jej powszechność w codziennym użyciu. O tym, że sól była przyprawą niezbędną w kuchni, niezależnie od zamożności, świadczy kontekst: *Bez soli i najbiedniejszemu trudno się obejść* (SWil).

W omawianym gnieździe słowotwórczym wyrazami nienotowanymi lub mającymi inne znaczenie niż w SL są: *solonka* 'każde mięso solone, a szczególnie świnie', *solówka* 'sos słony od solonych przedmiotów, np. mięsa, śledzi itp. pozostały'. Wyraz *rosół* odnotowany został w dwóch znaczeniach: 1) 'wywar z mięsa, z przymieszaniem krup' oraz 2) 'sos, podlewa, sos kwaśny lub słony, w którym się co zachowuje' (*Rosół burakowy, ogórkowy*) (SWil).

Wśród wyrazów związanych z percepcją słonego smaku większość wskazuje na jego małe natężenie: *solowato* 'trochę słono', *solowatość* 'słonawość, mała słonawość, stan i własność tego co jest słonawem', *solowaty* 'słonawy, trochę słony', *słoniawo* 'słonawo', *słoniawy* 'słonawy', *słonawy* 'trochę słony, w którym czuć nieco soli', *słonawo* 'nieco słono', *przysłony*, *przysłoński* 'nieco słony, trochę przesolony'. Jedynie formacja *przesłony* 'bardzo słony, mocno osolony' wskazuje na wysokie natężenie 'słoności'.

Przymiotnik *słony* określa jakość neutralną pod względem stopnia natężenia słonego smaku, natomiast przysłówek *słono* 'z obfitością soli rozpuszczonej w czym' wskazuje na jego duże natężenie. Co ciekawe, w SWil odnotowane zostało również compositum *słodkosłony* w znaczeniu 'słodki i słony razem' na określenie smaku soli kuchennej (*Słodkosłony smak charakteryzuje sól kuchenną*). Określenie smaku soli przymiotnikiem *słodkosłony*, w porównaniu z wcześniejszymi opisami smaku soli jako gorzkiego, ostrego i drażniącego (XVI wiek, SL), dowodzi, że w perspektywie historycznej przymiotnik *słony* nazywał różne jakości smakowe. Percepcja słonego smaku zależała od soli, która w danym okresie była dostępna i powszechnie używana. Na przestrzeni wieków zmieniały się sposoby pozyskiwania i produkcji soli; dane językowe poświadczają, że również zmieniał się jej smak.

Warto zauważyć, że SWil odnotowuje wiele cytatów o charakterze powiedzeń, np. *Ja nie z soli, ani z roli, ale z tego co mnie boli, urosłem* (zob. rozdział 3.1), także wariantów współczesnego przysłowia *Zjesz z kimś beczkę soli, nim poznasz do woli* lub frazeologizmu *zjeść z kimś beczkę soli* (*Żeby poznać człowieka, trzeba z nim zjeść beczkę soli, Wie-*

le z *nim soli zjadłem*), które oznaczają długi wspólnie przeżyty czas z drugą osobą.

Materiał leksykalny zarejestrowany w SW, podobnie jak w SWil, w dużym stopniu opiera się na SL, dlatego w celu uniknięcia powtórzeń zaprezentowane zostanie to, co nowe, czyli wyrazy i znaczenia, które nie były odnotowane w dotychczas wymienionych słownikach. Pod uwagę wzięte zostaną szczególnie określenia charakteryzujące słony smak i odnoszące się do jego percepcji.

W artykule hasłowym leksemu *sól* wyróżnionych zostało siedem znaczeń, przy czym najbardziej rozbudowane jest znaczenie pierwsze, które zostanie bliżej przedstawione. W SW wymienionych zostało wiele rodzajów soli, wyróżnionych między innymi ze względu na sposób jej wytwarzania i/lub pozyskania (*sól kuchenna* ‘warzona z solanki i oczyszczona od przymieszek; chlorek sodu wogóle [sic!], Na Cl’, *sól morska* ‘sól warzona z wody morskiej’, *sól suchedniowa*, *suchedniówka* ‘zakupywana przez szlachtę w Bochni lub w Wieliczce i wydawana jej w suche dni’), kształt i/albo sposób przechowywania (*sól beczkowa* ‘wyboje, czyli rummy, to jest sól drobna, którą nabijają w beczki i sprzedają na wagę’, *sól centnarowa* ‘w kawałach ważących około centnara’, *sól lodowata* ‘znajdowana w soli szybikowej w foremnych kryształach równoległościennych’, *sól oczkowa* ‘w kryształach zwanych oczkami’ ‘najpiękniejsze kawałki białej soli, w Wieliczce wśród pokładów szybikowej, a nawet zielonej soli znajdujące się w kryształach przezroczystych lub w kropkach, czyli łzach’ – Łab, *sól bałwaniasta*) czy jej przeznaczenie (*sól orłowa* w Wieliczce ‘idąca na stół królewski i dla dworu, najczystsza, z pokładów szybikowej, w beczkach z wypalonym na nich orzełkiem’). Natomiast większość odnotowanych w SW poświadczeń tekstowych zaczerpnięto z wcześniejszych słowników, nienotowane wcześniej jest jedynie użycie *jeść z solą* w znaczeniu ‘z postem ścisłym, bez okrasy’.

W grupie niepoświadczonych wcześniej wyrazów odnoszących się do smaku słonego wymienić należy trzy composita: *słonojodowy* ‘słony i zawierający jod w swym składzie’, *słonosiarczany* ‘słony z przymieszką siarki w swym składzie’ i *słonokwaśny* ‘słony i kwaśny zarazem’ oraz rzeczownik *słonizna* ‘rzecz bardzo słona’. SW rejestruje również nowe znaczenie wyrazu *solanka* ‘pieczywo z mąki pszennej, formy wałeczka, posypane grudkami soli’. Jako stp. lub mało używane odnotowa-

ne zostały wyrazy: *solowaty* ‘nieco słony’, *solowato*, *solowatość*, *słoniny* ‘rzecz solona’ i *zasolonka* ‘mięso solone, peklowina, pekeflajsz’, *słoniawy* ‘cokolwiek słony, słonawy’, *słoniawo*, *słonawość*, *przysłony*, *przysłonszy* ‘cokolwiek słony’, *przysłono*, *słodkosłony* ‘słodki a zarazem słony’.

Warto również nadmienić, że materiał leksykalny wyekscerpowany z SW dostarcza dowodów na semantyczne pokrewieństwo między wyrazami *sól* a *rosół*, *rosółowy* i *rosolić*. W XIX wieku wyraz *rosół* był polisemiczny, oznaczał: 1) ‘wywar z mięsa i włośzczyzny, jako zupa obiadowa’, 2) mało używane ‘polewka, zupa’ (*Rosół warzonych rzeczy, jako mięsów, owoców* – Tr), 3) ‘przyprawa, sos, podlewa, salsa’, 4) ‘woda osolona i stosownie przyprawiona do rzeczy jadalnych surowych, które się mają przechowywać w stanie przydatnym do użytku, lak’. Przymiotnik *rosółowy* oznaczał między innymi ‘solony, marynowany, peklowany’. W SW odnotowany jest również zwrot *rosolić sery* ‘zanurzać w „rosole”, aby nasłoniały’ (*Gdy serki stężęją, kładą się do mocno osolonej serwatki, czyli rosolą się, aby nasłoniały*).

Wśród kontekstów odnotowanych w SW znajduje się wyrażenie *za słony* w znaczeniu ‘przesolony’ (*Szynka za słona*), porównania o konstrukcji *X jak Y* (*słono jak w żupie, słony jak skrzek*) oraz zdanie świadczące o postrzeganiu słonych rzeczy jako smacznych (*Przysmak słony i pieprzny* – Krasz).

SJPD definiuje *sól* w dwóch znaczeniach: ‘chlorek sodu, minerał bezbarwny i przezroczysty; skała solna powstała przez odparowanie wody płytkich zatok morskich lub słonych jezior; ma szerokie zastosowanie, najbardziej pospolity w postaci oczyszczonej jako sól kuchenna, jadalna, używana jako przyprawa do potraw i środek konserwujący; sól kamienna, halit’ oraz jako związek chemiczny. W artykule hasłowym przytoczone zostały odnotowywane we wcześniejszych słownikach przysłowia: *Czapką, papką i solą ludzie ludzi niewolą* oraz *Zjesz beczkę soli, nim poznasz do woli*.

Zestawiając słownictwo odnotowane w SW ze słownictwem z SJPD, zauważyć można wycofanie się z polszczyzny większości wyrazów opatrzonych w SW kwalifikatorami wskazującymi na wyrazy staropolskie i mało używane (*solowaty*, *solowato*, *solowatość*, *słoniny*, *zasolonka*). Nieliczne nowe wyrazy lub znaczenia odnotowane w SJPD to: *słono-gorzki* ‘gorzki z posmakiem słonym’ i *solonka* ‘jarzyny i grzyby solo-

ne; mięso, szczególnie wieprzowe, solone'. Ponadto leksyka odnosząca się do słonego smaku obejmuje wyrazy: *słonawy* 'nieco słony', *słoność* rzecz. od *słony*, *słono* przysł. od *słony*, *niesłony* 'nie będący słonym'¹².

Współczesne słowniki języka polskiego SJPSz i USJP zawierają podobny zasób wyrazów odnoszących się do smaku słonego i niemal identyczne definicje (por. *sól* 'skała osadowa pochodzenia chemicznego składająca się głównie z halitu; bezbarwny, przezroczysty minerał powstający wskutek odparowywania płytkich zatok morskich i słonych jezior; używana głównie w przemyśle chemicznym i spożywczym' – SJPSz; 'skała osadowa składająca się głównie z halitu, bezbarwny, przezroczysty minerał powstający wskutek odparowywania płytkich zatok morskich i słonych jezior, używana głównie w przemyśle chemicznym i spożywczym; sól kamienna' – USJP).

Ponadto leksyka dotycząca słonego smaku obejmuje wyrazy: *słona- wy* 'nieco słony', *słoność* 'słony smak', *niesłony* 'niebędący słonym, za mało osolony', *słono*, *słonogorzki* 'gorzki ze słonym posmakiem', *kwaś- nosłony* 'słony z kwaśnym posmakiem', *gorzkosłony* 'słony z gorzkim posmakiem', przysłówek *słony* oraz przymiotnik relacyjny *małosolny* 'zawierający niewielką ilość soli, prawie bez soli' konotujący znaczenie 'niezbyt słony'. Jedynie USJP notuje złożenie *słodko-słony* w znaczeniu 'słodki i słony w smaku'.

Oba słowniki odnotowują również liczne związki frazeologiczne i przysłowia związane z solą, między innymi: *zjeść z kimś beczkę soli* 'znać się dawno, długo, dużo wspólnie przeżyć', *zjesz beczkę soli, nim*

¹² Rzeczowniki *słonina* i *rosół* są wyrazami zleksykalizowanymi. Zob. leksyka- lizacja, czyli „przekształcenie się wyrazistej pod względem słowotwórczym formacji w jednolity znak wyrazowy – odpowiednik desygnatu” (Doroszewski, cyt. za: KLE- MENSIEWICZ, LEHR-SPLAWIŃSKI, URBAŃCZYK, 1965: 184); proces ten polega na zanika- niu wyrazistości budowy słowotwórczej wyrazu (KLEMENSIEWICZ, LEHR-SPLAWIŃSKI, URBAŃCZYK, 1965: 184–185). Zagadnienie leksykalizacji szczegółowo omawia Magda- lena Pastuchowa w pracy *Ukryte dziedzictwo. Ślady dawnej leksyki w słownictwie współ- czasnej polszczyzny* (PASTUCHOWA, 2008). Autorka przyjmuje, że „wyraz zleksykalizo- wany to taki, który ma znaczenie odmienne – wzbogacone lub ograniczone – w stosunku do tego, jakie wynika z jego budowy słowotwórczej, widocznej lub zatartej” (PASTU- CHOWA, 2008: 87). Wskazuje także, że leksykalizacja 1) jest zjawiskiem stopniowalnym, 2) jest procesem odnoszącym się do historii i mającym swoje skutki we współczesności oraz 3) że towarzyszy jej zawsze zmiana semantyczna (PASTUCHOWA, 2008: 87).

poznasz do woli ‘trzeba wiele z kimś razem przeżyć, aby go dobrze poznać’, *Czapkę, papkę i solą ludzie ludzi niewolą, sól attycka* ‘dowcip cięty, ale w dobrym guście’, *sól ziemi* ‘najbardziej wartościowi ludzie albo grupy ludzi, najbardziej wartościowe jednostki w jakimś zespole’. Należy odnotować, że USJP opatruje wyrazy *słoność*, *słonogorzki* i frazeologizm *sól attycka* kwalifikatorem książ., co wskazuje na ich ograniczoną funkcjonalność we współczesnym języku.

Dla porównania ISJP odnotowuje znacznie mniej wyrazów niż SJPSz i USJP. Oprócz rzeczownika *sól* w znaczeniach odnoszących się do zmysłu smaku i zapachu, tj. 1) ‘Coś, co jest słone, zawiera sól i ma jej smak. Także o takim smaku’, 2) ‘Słony zapach wywołuje podobne wrażenia jak słony smak’, oraz przymiotnika *słony* wymienić można jedynie wyrazy: *słonawy* ‘coś, co jest słonawe, jest trochę słone w smaku lub zapachu’ i przysłówek *słonawo*.

3.4. Znaczenia metaforyczne leksyki związanej z solą i ze smakiem słonym

Anna Pajdzińska w artykule *Wrażenia zmysłowe jako podstawa metafor językowych* tak pisze na temat wykorzystania przymiotnika *słony* w procesach metaforyzacyjnych polszczyzny:

Słony jest komponentem wyrażen *słona cena*, *słony rachunek* ‘bardzo wysoka cena, wysoki (zbyt wysoki) rachunek’ i *słony dowcip* albo *żart* ‘dowcip albo żart nieprzyzwoity’. Te ostatnie mają odpowiedniki w postaci połączeń *pikantny* albo *pieprzny dowcip* albo *żart*, co uwyrażnia analogię leżącą u podstaw procesów derywacyjnych; nieprzyzwoitość jest dla dowcipu (żartu) tym, czym dla potraw sól, pieprz czy inne przyprawy. Trudniej jest wyjaśnić obecność *słonego* w dwu pierwszych połączeniach. Być może miały na to wpływ dwa fakty: używanie owego przymiotnika jako wykładnika dużego (zbyt dużego) natężenia cechy oraz występowanie w potocznej polszczyźnie czasowników: *przesolić* ‘przesadzić, przebrać miarę w czymś’ [...], *dosolić* ‘bardzo dokuczyć komuś, złośliwie dogadać’ i *przysolić* ‘mocno uderzyć kogoś, przyłożyć komuś’.

Autorka zwraca uwagę, że przymiotnik *słony* występuje jako element dwóch typów wyrażen: *słona cena* i *słony rachunek* oraz *słony dowcip* albo *żart*. W objaśnieniu wyrażenia *słony dowcip* albo *żart* wskazuje na analogię: ‘nieprzyzwoitość’ dla dowcipu i żartu jest jak przyprawa (sól, pieprz) dodająca smaku potrawie. Należy jednak zauważyć, że odpowiednikami wyrażenia *słony dowcip* / *żart* są nie tylko wskazane przez autorkę przymiotniki *pikantny* i *pieprzny*, lecz także *tłusty* i *gruby*, których użycia nie da się wytłumaczyć analogią do przyprawiania potraw (por. *gruby*, pot. *pieprzny*, *słony*, *tłusty dowcip*, *kawał*, *żart* fraz. pot. ‘nieprzyzwoity, ordynarny, prostacki dowcip, żart’ – USJP). Ponadto warto zwrócić uwagę, że w ISJP wyrażenie to zostało odnotowane w postaci *słone dowcipy*, *przekleństwa itp.* i zdefiniowane jako ‘nieprzyzwoite lub wulgarne’.

Z perspektywy diachronicznej można dostrzec analogię między wyrażeniem *słone dowcipy*, *przekleństwa* a przenośnym znaczeniem rzeczownika *słoność* (w liczbie mnogiej *słoności*) ‘plugastwa’¹³, odnotowanym w SL i SW (*Spluńże precz z języka swego one marne gorzkości i słoności* – RejPos M m 3). Materiał historyczny zarejestrowany w SW zawiera także inne konteksty, w których przymiotnik *słony* oznacza ‘nieskromny, niemoralny, tłusty, pieprzny’:

Błazen królowej, Spatz takie *wygadywał słone rzeczy*, iż się izba śmiechami rozlegała.

Krasz

Pospolite sobie Boże stworzenie, *dowcipem* tylko niezbyt wykwinnym, ale *dobrze słonym* odznaczające się.

Krasz

Wśród kontekstów historycznych znajdują się również poświadczenia, w których *sól* pojawia się w przenośnym znaczeniu ‘dowcip’: *Jedynie dowcip Bolskiej był solą, dodającą smaku nudnej, jałowej paplaninie* – GomulCiury I, 106 (SJPD), *Mowę swoją solą przyprawiać* – SWil. W języku funkcjonuje także wyrażenie *sól attycka* w znaczeniu ‘sta-

¹³ SL definiuje rzeczownik *plugastwo* jako ‘brud, splugawienie, nieczystość’. Por. *plugawomowny* ‘nieobyčajnie mówiący, psotliwy’, *plugawomowca* ‘plugawo gadający człowiek’, *Plugawa i wszeteczna mowa* – BirkDom 91, *Plugawy w mowie* – CnTh 34.

rożytny grecki dowcip’ (SWil), ‘dowcip wykwintny, humor wytworny; żart dowcipny’ (SW), ‘o dowcipnym, złośliwym, a jednocześnie wykwintnym sposobie mówienia’ (SJPD, SJPSz), ‘dowcip cięty, ale w dobrym guście’ (USJP).

Wiedza historyczna pozwala na wyjaśnienie obecności przymiotnika *słony* w wyrażeniach *słona cena* i *słony rachunek*. Jego użycie jest bowiem śladem wysokiej wartości soli, która funkcjonowała jako środek płatniczy w dawnych wiekach, o czym była mowa w pierwszej części rozdziału. W tym znaczeniu odnotowują przymiotnik *słony* dwa słowniki języka polskiego, tj. SWil (‘drogi, wiele kosztujący, za wysoko oceniony’) i SW (‘drogi’). SW po raz pierwszy odnotował także wyrażenie *ceny słone* ‘wysokie, wygórowane, nieprzystępne’, które kolejne słowniki notują w postaci frazeologizmów *słona cena* i *słony rachunek* ‘wysoka cena, duży rachunek’ (SJPD), ‘bardzo wysoka cena, zbyt wysoki rachunek’ (SJPSz), pot. ‘Słone ceny, opłaty itp. są bardzo wysokie’ (ISJP).

Na możliwe transformacje wyrażen *słona cena* i *słony rachunek* zwraca uwagę Jochym-Kuszlíkowa:

Polski przymiotnik *słony* wchodzi w skład frazeologizmów: *słona cena*, *słony rachunek* ‘wysoka cena, duży rachunek’, mogących ulegać transformacji na: *słono płacić*, *słono kosztować* [...], czy nie zarejestrowane w słowniku [SJPD – B.M.], ale możliwe użycie połączenia wyrazowego z derywatem syntaktycznym: *słoność ceny*, *słoność rachunku*.

JOCHYM-KUSZLIKOWA, 1982: 97

SWil i SW odnotowują przysłówek *słono* ‘drogo’ poświadczony w zdaniu (*Za granicą nosił ten tytuł, **słono** opłacony po hotelach* – Krasz), SJPD zwroty *słono kosztować*, *słono płacić* ‘drogo kosztować, dużo płacić’ (*Restaurator [...] **bardzo słono** kazał sobie opłacać gościnność* – ChmielowDram 115), SJPSz zwroty *słono płacić* ‘płacić wysokie ceny’, *coś słono kosztuje* ‘coś dużo kosztuje’, natomiast USJP przytacza kontekst: *Coś **słono** kosztuje*.

Perspektywa diachroniczna – co ukazano – umożliwia bądź ułatwia objaśnianie znaczeń metaforycznych leksyki smakowej. Analiza materiału historycznego pozwala również na weryfikację niektórych konstatacji odnoszących się do współczesnej polszczyzny, między in-

nymi do zagadnienia możliwości wykorzystywania leksyki smakowej do wyrażania uczuć.

Jak zauważa Anna Wierzbicka, we współczesnej polszczyźnie przymiotnik *słony* nie ulega przesunięciu do sfery emocjonalnej:

A czy można powiedzieć: „było mi kwaśno”? Albo: „było mi słono”? I dlaczego nie? Dlaczego uczucia mogą przypominać smak słodki lub gorzki, a nie mogą – smaku kwaśnego lub słonego?

WIERZBICKA, 1971: 127

Natomiast konteksty wyekscerpowane ze słowników historycznych potwierdzają, że *słony* i *słono* mogły funkcjonować jako synonimy *gorzki* i *gorzko*, które odnosiły się do negatywnych uczuć, takich jak gorycz, rozczarowanie, smutek (*W sercu mu słono* – SL, *słone łzy* – SWil). Poświadczenia te pokazują, że również leksyka związana ze smakiem słonym w znaczeniu metaforycznym mogła odnosić się do sfery uczuć.

Aby zobrazować, w jakich znaczeniach i kontekstach przenośnych w dziejach polszczyzny funkcjonowała leksyka dotycząca smaku słonego, analizie poddane zostały znaczenia metaforyczne i eksplikacje odnotowane w słownikach języka polskiego z kolejnych epok. W obrębie leksyki związanej z solą i ze słonym smakiem, poza omówionymi dotychczas znaczeniami przenośnymi, zwracają uwagę liczne konteksty metaforyczne mające negatywne konotacje, wśród nich wymienić można:

- 1) użycia odnoszące się do relacji międzyludzkich, w których *sól* oznacza coś, co przeszkadza, zawadza komuś, także uczucie niepokoju, nienawiści, niechęci bądź zazdrości:

Cnota zawsze złemu solą w oku.

PilchSall 45

Mileś mi jak sól w oku.

CnAd 499

Nieprzyjaciele tak ich w oczy kolą, Jakby zasypał ich solą.

PotArg 167

solą w oku jest niegodziwcom twój majątek...

ISJP

być komuś solą w oku

SJPSz, USJP

- 2) użycia, w których *słoność* oznacza to, co złe lub nieczyste w człowieku:

Trudno człowieka takiego z słonności tej, tj. ze zwyczaju złego wymoczyć.

GliczKsiąż E 1

Spluńże precz z języka swego one marne gorzkości i słoności.

RejPos M m 3

- 3) użycia, w których słony smak oznacza coś negatywnego, nieprzyjemnego, co pod wpływem fałszywej, zdradliwej mowy może wydać się dobre i przyjemne:

Abowiem taki człowiek onemi takimi obleśnemi słowki ucukrujeć tak potrawkę, iż by nasłōnsza tedyć sie słodka będzie widziała.

RejZwierc L.83

Pozytywne konotacje zestawień metaforycznych mają natomiast konteksty, w których wspólne jedzenie soli wskazuje na długi czas trwania przyjaźni, znajomości (*Z nim więcej zjadł soli, niż korzec* – BirkEx 8; *zjeść z kimś beczkę soli* – SJPSz, USJP, por. ISJP) lub czas konieczny do dobrego poznania przyjaciela (*Korzec zjeść trzeba z przyjacielem soli* – PotArg 275). W niektórych kontekstach sól symbolizuje pokarm, żywność lub stół, przy którym spożywa się posiłki (*Pamiętamy na sól, któreśmy na pałacu królewskim jedli* – Leop 1 Ezdr. 4, 14; *Zdybiem się u soli* – RysAd 77).

Należy również wspomnieć o kontekstach wyzyskujących biblijną symbolikę soli jako mądrości i roztropności (*Każda mowa wasza niech będzie posolona* – SkarKaz 393; *Mowa wasza niechaj będzie zawsze solą potręśiona* – BirkDom 56) lub niepłodności (*Przemienia Bóg ziemię rodzącą w słoność dla złości mieszkańców jej* – BudBib Ps 107, 34).

Na zakończenie tej części rozważań warto zwrócić uwagę na jeszcze jedno metaforyczne znaczenie przymiotnika *słony*, tj. 'surowy, srogi', na które wskazuje kontekst odnotowany w SJPD:

Śledztwo trwało rok, a potem posypały się wyroki, jak na owe czasy słone.

KPPWspom 48

Żaden inny słownik nie rejestruje tego znaczenia, jak również żadne inne źródło leksykograficzne nie odnotowuje wyrażenia *słony wyrok*, mimo że funkcjonuje ono w polszczyźnie, o czym świadczą następujące zdania:

Słone wyroki za narkotyki.

„Dziennik Bałtycki” z 30 XI 2004

Po kilku miesiącach doczekali się słonych wyroków.

„Gazeta Białostocka” z 25 VIII 1962

Te pomniki są dobrze monitorowane i strzeżone. Będą słone wyroki. Ale to przyjdzie wkrótce i przetoczy się jak lawina. Tak będzie.

Int¹⁴

Przykład ten pokazuje, że nie wszystkie znaczenia metaforyczne, w których funkcjonuje leksyka smakowa, są uwzględnione we współczesnych słownikach języka polskiego.

3.5. Podsumowanie

Wprowadzeniem do rozważań na temat leksykalnych wykładników smaku słonego uczyniono rozdział zatytułowany *Wokół historii i symboliki soli*. Zwrócono w nim uwagę na znaczenie soli w życiu człowieka, dziejach narodów, kulcie religijnym i wierzeniach. Odkąd człowiek zmienił tryb życia z koczowniczego na osiadły, a tym samym zmienił sposób odżywiania się, pozyskiwanie soli stało się dla niego niezbędne do zaspokojenia potrzeb życiowych. Przez wieki człowiek szukał sposobów pozyskiwania soli i stopniowo je udoskonalał (pierwotnie warzono sól z wody morskiej i solanek, z czasem rozwinęło się na szeroką skalę wydobywanie soli kamiennej). Nie bez przyczyny nazywano sól „białym skarbem” lub „białym złotem”, dzierżawa żup solnych i handel solą były bowiem źródłem bogactwa i prestiżu społecznego. Znaczenie soli wiązało się również z zamiłowaniem do smaku słonego w dawnych

¹⁴ http://tvn24.lajt.pl/8118495,4,0,6_6835402,forum.html (dostęp: IV 2010).

wiekach; słoność stanowiła jedną z charakterystycznych cech kuchni staropolskiej.

Osobnym zagadnieniem w tej części rozważań była symbolika soli. Podkreślić należy, że jest niezwykle bogata i zróżnicowana. Pokazano, że sól może symbolizować z jednej strony między innymi dobrą radę, mądrość, bogactwo, uzdrowienie, nieśmiertelność, wierność, trwałość, zdrowie i płodność, z drugiej zaś – bezowocność, bezpłodność, jałowość, gorycz, zniszczenie, przekleństwo. Wiadomo również, że sól od zawsze była obecna w rytuałach, wierzeniach i tradycjach, zarówno w kulturze Bliskiego Wschodu oraz Greków i Rzymian, jak i w religii chrześcijańskiej. Sól składano jako dar ofiarny bogom, obecna była przy zawieraniu przymierzy oraz w rytuałach między innymi związanych z narodzinami dzieci.

Śladem językowym rozwijającego się na ziemiach polskich przemysłu solnego są nazwy toponimiczne (*Sól, Solina, Solec, Solno*) i topograficzne (np. *Jezioro Solińskie, Soła*). W dawnej polszczyźnie wskazać można również liczne wyrazy świadczące o istniejącym przemyśle solnym i handlu solą, wśród nich: *solarstwo, solarz, solwar, solochwalca, prasoł*. W języku polskim reliktem dawnej wysokiej wartości soli są związki frazeologiczne *słona cena, słony rachunek, słono za coś zapłacić*. Także symbolika soli i jej znaczenie rytualne odzwierciedla się w polskiej frazeologii i paremiologii (*zjeść z kimś beczkę soli, sól attycka, Czapkę, papkę i solą ludzie ludzi niewolą*).

W niniejszej pracy przyjęto, że smak słony jest najbardziej prototypowy spośród czterech podstawowych smaków. To stwierdzenie opiera się na analizie faktów pozajęzykowych, tj. poczynionych wniosków na temat soli, jej historii i znaczenia w wielu aspektach życia człowieka, oraz spostrzeżeniu, że jedynie w odniesieniu do smaku słonego można mówić o sytuacji, kiedy dana jakość smakowa od czasów starożytnych po współczesne determinowana jest przez jedną, niezmiennie tę samą substancję – sól.

Dowodem na prototypowość smaku słonego są także dane językowe, zwłaszcza etymologiczne, wskazujące na pochodzenie nazw *sól* i *słony* od ogólnego pie. rdzenia **sal-*. Materiał zebrany w tabeli 3 wyraźnie pokazał, że rdzeń ten został przejęty przez języki należące do rodzin germańskiej, romańskiej i słowiańskiej. Dane zamieszczone w tabeli 4

potwierdziły pochodność nazwy *słony* od rzeczownika *sól* we wszystkich analizowanych językach indoeuropejskich. W językach słowiańskich różne warianty wokaliczne rdzenia w przymiotniku *słony* są świadectwem zajścia procesu metatezy.

W rozdziale poświęconym semantyce leksykalnych wykładników smaku słonego poddano analizie wybrane wyrazy należące do gniazda słowotwórczego z centrum *sól*, przede wszystkim derywaty należące do odgałęzienia adiektywnego z bazą *słony* wraz z kontekstami odnotowanymi w słownikach języka polskiego i wybranych źródłach.

Zestawienie definicji przymiotnika *słony* w tabeli 5 pokazało, że pierwotnie był on przymiotnikiem relacyjnym o znaczeniu ‘zawierający sól’. SW i późniejsze słowniki notują również znaczenie jakościowe, odnoszące się do smaku soli.

Do ciekawych konstatacji na temat soli i słonego smaku prowadzi zwłaszcza analiza materiału XVI-wiecznego. Należy podkreślić, że zgodnie z Arystotelesowską teorią czterech elementów, sól można scharakteryzować jako substancję „suchą” i „zimną”. Przywołane w pracy konteksty świadczą o stosowaniu soli w celach kulinarnych i pozakulinarnych (przyprawianie potraw, konserwowanie żywności, odrobaczanie, wyjaławianie gleby). Obok właściwości czysto użytkowych, sól miała również znaczenie zdrowotne (powszechne było przekonanie, że używanie soli korzystnie wpływa na wygląd paznokci), wiadomo było jednak, że słone potrawy są niezdrowe i mogą szkodzić. Słony smak szczególnie służył flegmatykom i melancholikom i dlatego był przez nich preferowany.

Z dzisiejszej perspektywy zaskakujące jest określenie słonego smaku jako ‘gorzkiego’, a soli jako substancji, która jest ‘sama z siebie ostra’ i ‘czyniąca ostrość pokarmów’, także ‘bardzo dziwna i tajemna’. Przywołane konteksty pokazują, że percepcja słonego smaku była dawniej zdecydowanie inna niż współcześnie, ponieważ dzisiaj słony smak nie jest postrzegany jako gorzki ani ostry. O tym, że dawniej przymiotnik *słony* nazywał różne jakości smakowe, świadczy również compositum *słodkosłony* odnotowane w SWil. Warto zauważyć, że różnice w odczuwaniu słoności wiązały się z istnieniem w przeszłości wielu rodzajów soli różniących się smakiem, pozyskiwanych na kilka sposobów (np. sól warzona z wody morskiej lub solanki, tzw. *warzonka*, była ostrzejsza w smaku i mniej słona od soli kamiennej).

Analiza leksyki należącej do gniazda słotwórczego z centrum *sól* umożliwiła wiele interesujących obserwacji, między innymi dotyczących pochodzenia danego wyrazu w polszczyźnie, czasu jego pojawienia się w języku, ewolucji semantycznej. Zwrócono również uwagę na zmiany ilościowe w obrębie badanego słownictwa. Pokazano, że niektóre wyrazy będące dziedzictwem prasłowiańskim funkcjonują w polszczyźnie od początków jej istnienia w zasadniczo niezmienionym znaczeniu (między innymi *sól*, *słony*), inne natomiast uległy leksykalizacji (*słonina*, *rosół*). Wśród odnotowanych w pracy wyrazów na przestrzeni wieków z użycia wycofały się między innymi określenia wskazujące na małą lub dużą intensywność słonego smaku (np. *solowatość*, *solowaty*, *słoniawy*, *przysłony*, *przysłońszy*, *przesłony*, *słonizna*).

W ostatnim rozdziale zaprezentowane zostały metaforyczne znaczenia leksyki związanej z solą i ze słonym smakiem. Analiza pokazała, że niektóre znaczenia metaforyczne wycofały się z polszczyzny (np. odnoszące się do sfery uczuć), niektóre funkcjonują w polszczyźnie od wieków w niezmienionym znaczeniu, choć jego wyjaśnienie nie jest możliwe bez odwołania się do historii (*słona cena*, *słony rachunek*). Wśród kontekstów metaforycznych, w których pojawia się leksyka związana z solą i ze słonym smakiem, wskazano przykłady świadczące zarówno o pozytywnych, jak i negatywnych konotacjach soli (por. *zjeść z kimś beczkę soli* i *być komuś solą w oku*). Ponadto zasygnalizowano nieobecność we współczesnych słownikach funkcjonującego w polszczyźnie wyrażenia *słony wyrok*, korespondującego z metaforycznym znaczeniem przymiotnika *słony* 'surowy, srogi', odnotowanym w SJPd.

4. Leksykalne wykładniki smaku słodkiego

Niesmaczne to potrawy, gdzie ich nie cukrują.

Mikołaj Rej

4.1. Smak słodki w ujęciu historycznym

Dane historyczne dotyczące kształtowania się polskiej kuchni wskazują, że od czasów najdawniejszych słodkość stanowiła wysoko cenioną jakość smakową. Postrzeganie słodkiego smaku było jednak w dawnych wiekach zupełnie inne niż dzisiaj. W kuchni staropolskiej słodki smak nie był jakością autonomiczną, chętnie łączono go z innymi smakami, zwłaszcza kwaśnymi i ostrymi:

łączenie smaków słodkich i kwaśnych było wręcz istotą kuchni polskiej i rękojmią jej oryginalnego, narodowego charakteru.

DUMANOWSKI, 2009c: 94

Dotyczyło to zarówno staropolskich słodczy, które charakteryzowały się wyrazistym, ostrym smakiem, jak i potraw, które w dzisiejszej kuchni nie są przyrządzane na słodko – dań mięsnych, ryb, pasztetów.

O specyficznym postrzeganiu słodkiego smaku świadczy również to, że w *Compendium ferculorum* Stanisława Czernieckiego nie ma osobnego rozdziału poświęconego słodczom. Jak pisze Jarosław Dumanowski:

Dopiero w XVIII wieku nastąpiło ostateczne rozdzielenie fachu pasztetnika od cukiernika, przyrządzano posiłki złożone z samych słodczy i cukier zaczął trafiać pod strzechy.

DUMANOWSKI, 2009c: 96

Co istotne, w odróżnieniu od smaku słonego, w którego wypadku jedynym wzorem prototypowym jest sól, w odniesieniu do smaku słodkiego z perspektywy historycznej można mówić o dwóch wzorcach prototypowych, tj. „starszym” – miodzie, i „nowszym” – cukrze.

Należy mieć świadomość, że w średniowieczu najważniejszym środkiem słodzącym był miód. Aleksander Brückner, opisując przemysł w Polsce w latach 966–1300, wskazuje, że wyrób miodu i wosku był jedną z najważniejszych gałęzi ówczesnego przemysłu:

Pszczelarstwo nie kwitło nigdzie tak jak u nas; olbrzymie bory, i lipą gęsto podszyte, i wonnymi ziołami, sprzyjały mu niepomierne i niebawem wydzielaly się całe osady bartników po puszczech książęcych, mazowieckich i innych.

BRÜCKNER, 1958: 363

Ponadto opierając się na źródłach z XVI i XVII wieku, Brückner opisuje pracę bartnika, zwraca uwagę na istniejące prawo bartne, na hierarchię wśród bartników oraz funkcję miodu jako środka płatniczego („nawet wyraz *dań*, niegdyś całkiem ogólnikowy, w końcu do dani miodowej ograniczano”) (BRÜCKNER, 1958: 362–365). Również Jan Bystron w opisie pożywienia w wiekach XVI–XVIII zwraca uwagę na powszechność miodu w tym okresie i postrzeganie Polski jako kraju mlekiem i miodem płynącego (BYSTRON, 1960: 479).

Bystron odnotowuje także, że w czasie wojen tureckich rozpowszechniły się w Polsce nowe rodzaje słodczy, jakimi były orientalne przysmaki (rodzynki, figi, daktyle, konfitury, cukier), oceniając, że w skład kuchni polskiej „do dziś dnia, zwłaszcza w zakresie słodczy, dużo jest wkładu wschodniego” (BYSTRON, 1960: 481). O silnym wpływie Orientu na cukiernictwo w Polsce w końcu XVII i w XVIII wieku pisze również Zbigniew Kuchowicz:

Wzrosło wówczas zamiłowanie do konfitur i słodczy, bakalie wschodnie i sorbety stały się nieodzowne na wykwintnych stołach. Sprowadzano słodczyce tureckie, rozmaite ciasta, między innymi rachatlukum. Stół polski przyswoił sobie marcepany, sezamki, makagigi.

KUCHOWICZ, 1975: 16

O powszechnym zamiłowaniu do smaku słodkiego w XVII i XVIII wieku świadczy również inny fragment z dzieła Kuchowicza:

Słodkie znaczyło wówczas tyle, co dobre. Do słodzenia potraw prócz drogiego cukru używano miodu, rodzynek, słodkiej śmietany. Lubowano się w konfiturach, słodkich piernikach, [...] lubiano słodką kawę, słodki smak piwa czy wódek. Istniała nawet tendencja do słodzenia wytrawnych gatunków win. W kuchni chłopskiej przysmak stanowił miód, słodkawy sok brzozy, mak. Na bogatych stołach migdały, rodzyнки, cukier dodawano nawet do pewnych dań mięsnych, podlewając je jeszcze miodem i syropami. Słodkość pokarmów ceniono wysoko, tym bardziej, że cena cukru i artykułów używanych do słodzenia potraw była wysoka, a ilość miodu niewielka. Dlatego też potrawy słodkie uważane były za luksusowe, świąteczne.

KUCHOWICZ, 1975: 18–19

Historia cukru na ziemiach polskich rozpoczyna się w XVI wieku¹. Cukier pojawił się w okresie szybkiego rozwoju największego portu – Gdańska, poprzez który na wielką skalę odbywał się handel towarami kolonialnymi. Importowany cukier trzcinowy był towarem bardzo droгим i ekskluzywnym, dostępnym jedynie w aptekach, traktowanym nie jako substancja słodząca, ale wyrafinowana przyprawa lub lekarstwo.

W publikacjach poświęconych kształtowaniu się polskiej kuchni i opisujących historię cukru można znaleźć wiele informacji o jego wyjątkowej – z punktu widzenia współczesnego odbiorcy – roli, między innymi to, że w Europie przez całe średniowiecze podawany był chorym w pigułce jako środek uspokajający (KOPALIŃSKI, 2007: 21), że królowa Jadwiga przechowywała cukier w specjalnym skarbczyku (JELICZ, 1966: 95), że w XVII-wiecznej Francji oznaką skąpstwa było zmniejszenie dziurek w cukiernicy (BRILLAT-SAVARIN, 1997: 69), że w 1736 roku cukier wymieniany jest obok kamieni szlachetnych wśród prezentów ślubnych Marii Teresy, przyszłej królowej Austrii (KOPALIŃSKI, 2007: 95) oraz że jeszcze w 1784 roku był wręczony przejeżdżającemu królowi Stanisławowi Augustowi przez Żyda w Kobryniu jako dar pociśny (ŁOZIŃSKI, 1969: 224). Dumanowski tak pisze o medycznej funkcji cukru:

Między XVI a XVIII wiekiem cukier stawał się kolejno ozdobą, lekarstwem, substancją słodzącą, środkiem konserwującym, a wreszcie jednym z najważniejszych składników diety. Bardzo ważnym, wstępnym etapem

¹ Do końca XV wieku cukier nie był jeszcze znany nie tylko w Polsce, lecz także w Niemczech (ŁOZIŃSKI, 1969: 224).

w światowej karierze cukru było stosowanie go jako lekarstwa i dodatku do medykamentów. [...] Wiara w lecznicze i wzmacniające właściwości cukru, rozpuszczanie lekarstw w syropach, kandyzowanie ziół i łagodzenie nim nieprzyjemnego smaku medykamentów sprawiły, że aptekarze stali się prekursorami sztuki cukierniczej.

DUMANOWSKI, 2009c: 93

Aptekarski rodowód pierwszych przyrządzanych na cukrze słodczy na długo zaważył na ich smaku, w którym słodkie gryzło się z gorzkim, ostrym i kwaśnym.

DUMANOWSKI, 2009c: 94

Warto nadmienić, że miód i cukier wymieniane są jako składniki wielu różnych leków w najstarszych renesansowych zielnikach: Stefana Falimirza, Hieronima Spiczyńskiego i Marcina Siennika. Wśród tych leków autorzy wymieniają między innymi miody lecznicze, syropy, konfekty. Poszczególne postaci leków, sposoby ich otrzymywania i możliwości zastosowania szczegółowo opisuje Jan SZOSTAK (2006). W dalszej części rozdziału wymienione zostaną konteksty potwierdzające wykorzystanie miodu i cukru w celach leczniczych odnotowane w słownikach języka polskiego, w tym miejscu ograniczono się do przytoczenia za Szostakiem krótkiej charakterystyki konfektów:

Konfekty były to przetwory z cukrem (stąd zwano je też czukrami) lub miodem, przeznaczone do użytku wewnętrznego. [...] Ogólnie mówiąc, otrzymywano je na zimno lub gorąco, przez powlekanie cukrem, syropami lub miodem odpowiednio rozdrobnionych albo też całych surowców roślinnych (nasion, kwiatów, owoców, naowocni).

SZOSTAK, 2006: 316

W XVII wieku powszechnie stosowano cukier jako środek konserwujący, wykorzystywano go do sporządzania konfitur i wspomnianych konfektów. O popularności konfektów świadczy zamieszczona w *Compendium ferculorum* lista owoców w cukrze, wśród których Czerniecki wymienił:

cytryny w cukrze, róża w cukrze, pigwy w cukrze, wiśnie w cukrze, brzoskwinie w cukrze, morele w cukrze, porzeczki w cukrze, agrest w cukrze, wino w gronach, w cukrze, śliwy w cukrze, gruszki w cukrze, jabłka w cukrze [...].

CZERNIECKI, 2009: 96

Publikacje wskazują również na swoistą fascynację cukrem, która przejawiała się w używaniu go jako głównego składnika potrawy. Pisz się więc o „ciastach” z samego cukru z dodatkiem imbiru czy soku porzeczkowego, ale także o przygotowywaniu rzeźbionych, malowanych i misternie układanych figurek cukrowych i innych ozdób na okazałych biesiadach i przyjęciach weselnych (DUMANOWSKI, 2009c: 94–95; DMOCHOWSKI, 1860: 130–131; KUCHOWICZ, 1975: 37). Do tego zagadnienia powrócę w części poświęconej przenośnym znaczeniom wyrazów: *cukier*, *cukrować*, *cukrowany* i *cukrowny*.

Dopiero w XVIII wieku cukier stał się szerzej dostępny, stracił medyczny charakter i zaczął służyć do słodzenia (STOMMA, 2003: 96; DUMANOWSKI, 2009c: 96). Przełomem w upowszechnianiu cukru było pojawienie się w 1802 roku na Dolnym Śląsku pierwszej cukrowni buraczanej w Konarach koło Wołowa i gwałtowny rozwój w XIX wieku cukrownictwa buraczanego w Europie (KOPALIŃSKI, 2007: 21; STOMMA, 2003: 96–98).

Przedstawione dane historyczne dotyczące roli oraz znaczenia w przeszłości miodu i cukru, a także słodkiego smaku będą wprowadzeniem do analizy wyrazów budujących pole semantyczne smaku słodkiego. W pierwszej kolejności omówiona zostanie etymologia i ewolucja semantyczna przymiotnika *słodki*, w dalszej części rozdziału przedstawione zostaną derywaty tego przymiotnika służące wyrażaniu i określaniu smaku słodkiego.

4.2. Etymologia przymiotnika *słodki*

Rekonstrukcja postaci pie. przymiotnika *słodki* pokazuje, że zawiera on pierwotny rdzeń **sal-* ‘sól’. Świadczy to o tym, że nazwy dwóch różnych jakości smakowych (*słony* oraz *słodki*) etymologicznie wywodzą się z jednego pierwiastka. Wiesław Boryś stawia hipotezę, że ewolucja pie. *ũ*-tematowego przymiotnika **sal-dũ-* ‘przyprawiony solą, posolony’ prawdopodobnie przebiegała w trzech etapach, tj. ‘przyprawiony solą, posolony’ → ‘mający przyjemny smak, smaczny’ → ‘słodki’

(SEBor). Polski przymiotnik *słodki* jest bezpośrednim kontynuantem psł. przymiotnika **saldvkb*, którego znaczenie Boryś definiuje jako ‘mający przyjemny smak, smaczny; słodki; przyjemny, miły’. Pod względem słowotwórczym jest to derywat z przyrostkiem **-vkb*, nawarstwionym na pierwotnym przymiotniku *†saldv* o tym samym znaczeniu, co **saldvkb*. Warto dodać, że w okresie prasłowiańskim rdzeń **sald-* występował także w czasowniku **salditi* ‘czynić przyjemnym, smacznym, słodkim, dodawać słodkiego smaku’ i rzeczowniku **saldyčb* ‘słodkość; coś słodkiego, smacznego, miłego, przyjemnego’.

Należy zauważyć, że na gruncie prasłowiańskim niezachowany przymiotnik *†saldv* stał się podstawą zarówno dla przymiotnika **saldvkb*, jak i dla rzeczownika **saldv* ‘coś słodkiego; surowiec do produkcji piwa, sól’, co wskazywałoby, że w polszczyźnie pomiędzy jego kontynuantami, tj. wyrazami *słodki* i *słód*, nie zachodziła już bezpośrednia relacja motywacyjna². W opinii Aleksandra Brücknera przedstawionej w *Dziejach języka polskiego* istnieje jednak zależność motywacyjna między rzeczownikiem *słód* a przymiotnikiem *słodki*, analogiczna do *sól* → *słony*:

Że *słodki* od *soli* nazwany, uwidoczni się, skoro uwzględnimy, że *słodkim* niegdyś był, a co do znaczenia należy pamiętać, że *słodki* wprost od *słodu* (*soldu*) pochodzi, co przyprawę i zaprawę oznaczał.

BRÜCKNER, 1960: 34

O ile związek pomiędzy smakiem słonym a solą jest oczywisty, o tyle związek smaku słodkiego i słodu już nie. W materiale historycznym można jednak doszukiwać się śladów świadczących o bliskości znaczeniowej obu wyrazów. Śladem takim jest na pewno to, że wyrazy motywowane przez rzeczownik *słód* oraz przymiotnik *słodki* wraz z utworzonymi od niego derywatami tworzą w SL jedno wspólne gniazdo z wyrazem centralnym *słód*. To, że smak słodu był słodki, potwierdzają również definicje odnotowane w SL: *słodny* ‘słodem zaprawny’, *osłodzić* ‘słód robić’, ‘słodzić piwo, słodem zaprawiać’, i SWil: *słodeczny* ‘słodyczą zaprawny, pełen słodyczy’, oraz zdania:

² Zgodnie z ustaleniami Zdzisława Stieberta, rekonstruowane wyrazy miały w prasłowiańszczyźnie postać **saldvkb*, **saldv*, **salditi* i **saldyčb* (STIEBER, 2005: 36–46).

*Przestrzegać tego, aby piwo z kadzi **najsłodniejsze** zlewano do beczek, i żeby na kadzi jak **najsłodniej** było.*

HaurEk 107

*Jęczmień przerabiają na **słód**, tj. moczą go naprzód w wodzie zimnej **najsłodszej** i najlżejszej.*

NPam 6, 307

Uwagi dotyczące motywacji słowotwórczej przymiotnika *słodki* zawierają również publikacje o charakterze słowotwórczym. Krystyna Kleszczowa zalicza przymiotnik *słodki* do grupy derywatów

przejętych z prasłowiańszczyzny, którą u progu polszczyzny pisanej należy traktować jako relikտ przeszłości; przyznać trzeba, że relikտ całkiem nieźle zachowany do dnia dzisiejszego.

KLESZCZOWA, 2003: 98–99

W staropolszczyźnie funkcjonowało zaledwie 20 formacji utworzonych za pomocą relikտowego formantu *-ki*, poza przymiotnikiem *słodki*, przy czym, jak pisze autorka

nie w każdym wypadku można mówić o żywotnej motywacji [...]. W niektórych wypadkach trudno orzec, czy mamy do czynienia z motywacją przez czasownik, czy też przez rzeczownik.

KLESZCZOWA, 2003: 98

Podobne stanowisko zajmują Zenon Klemensiewicz, Tadeusz Lehr-Spławiński i Stanisław Urbańczyk, którzy uważają, że w polskich przymiotnikach z formantem *-ki* typu *słodki*, *cienki*, *cierpki*, *gładki*, *krótki*, *krzepki*, *lekki*, *prędkie*, *rzadki*, *gorzki*

stosunek pochodności jest [...] mało wyrazisty, trudno orzec, czy są to twory odimienne czy odsłowne.

KLEMENSIEWICZ, LEHR-SPLAWIŃSKI, URBAŃCZYK, 1965: 235

Należy nadmienić, że Maria Brodowska-Honowska dostrzega związek przymiotnika **słodŏkŏ* z czasownikiem **słoditi*, analogiczny między innymi do: **gładŏkŏ* i **gładiti*, **gorŏkŏ* i **gorŏti*. Stwierdza jednak, że

te pokrewieństwa werbalne nie decydują jeszcze o pochodzeniu werbalnym.

BRODOWSKA-HONOWSKA, 1960: 191–196³

Przytoczone opinie językoznawców pokazują, że nie jest możliwe jednoznaczne rozstrzygnięcie kwestii motywacji przymiotnika *słodki*.

W dalszych rozważaniach uwaga skupiona będzie na przeobrażeniu rdzenia **sal-*, który rozszerzony o przyrostek *-d* już na gruncie praindoeuropejskim zrosł się z pierwotnym rdzeniem. W odróżnieniu od pie. rdzenia **sal-* ‘sól’, który jako rdzeń ogólny został przejęty przez języki germańskie, romańskie i słowiańskie, rdzeń **sald-* w postaci zróżnicowanej przez metatezę kontynuują jedynie języki słowiańskie (zob. tabela 6).

Jak już wspomniano, w ewolucji semantycznej pie. przymiotnika **sal-dŭ-* Borys wyróżnił trzy etapy: ‘przyprawiony solą, posolony’ → ‘mający przyjemny smak, smaczny’ → ‘słodki’. Można zatem mówić o „pochodności” smaku słodkiego od smaku słonego. Jednocześnie, oceniając oba smaki w kategoriach prototypu, należy uznać „słoność” za bardziej prototypową jakość niż „słodkość”. Taka zależność semantyczna między przymiotnikami nazywającymi te dwie różne jakości smakowe nie występuje w innych językach, co widać chociażby na przykładzie angielskich przymiotników *salty* ‘słony’ i *sweet* ‘słodki’ czy niemieckich *salzig* ‘słony’ i *süss* ‘słodki’. W obu wymienionych językach nazwy smaku słonego wywodzą się od soli, natomiast słodkiego z pie. rdzenia **swad-*⁴ ‘sweet, pleasant’ (*Online Etymology Dictionary*). Staroangielski przymiotnik *swete* oznaczał ‘pleasing to the senses, mind or feelings; having a pleasant disposition’ (*Online Etymology Dictionary*). *Online Etymology Dictionary* zawiera także ogólną informację, że odpowiedniki wyrazu *sweet* w językach indoeuropejskich używane są w odniesieniu do różnych zmysłów, jak również w ogólnym w znaczeniu

³ Autorka przytacza trzy koncepcje dotyczące funkcji sufiksu *-skv-*: (1) funkcja strukturalna polegająca na przesuwaniu pierwotnych przymiotników *ŭ*-tematowych do klasy przymiotników *o*-tematowych; (2) funkcja intensyfikacji znaczenia (rodzaj przymiotnikowych augmentatiwów lub deminutiwów); (3) wskazywanie na związki dewerbalne (BRODOWSKA-HONOWSKA, 1960: 191–196).

⁴ Inne źródła podają, że angielski przymiotnik *sweet* i niemiecki przymiotnik *süss* pochodzą od ie. **swād-* (zob. АЙТО, 2005; *Etymologisches Wörterbuch (nach Pfeifer)*).

‘przyjemny’. To pokazuje, że znaczenia związane z percepcją smakową oraz ogólnie z ‘przyjemnością’ mają tę samą genezę.

Tabela 6
Przymiotnik *słodki*
w wybranych językach indoeuropejskich

Grupa języków	Język	<i>Słodki</i>
Germańskie	ang.	<i>sweet</i>
	duń.	<i>sød</i>
	niem.	<i>süss</i>
	norw.	<i>søt</i>
	szwedz.	<i>söt</i>
Romańskie	franc.	<i>doux</i>
	hiszp.	<i>dulce</i>
	łac.	<i>dulcis</i>
	port.	<i>doce</i>
	wł.	<i>dolce</i>
Słowiańskie	biał.	<i>salódki</i>
	bułg.	<i>sladyk</i>
	chorw.	<i>sladak</i>
	czes.	<i>sladký</i>
	pol.	<i>słodki</i>
	ros.	<i>sládkij</i>
	serb.	<i>sladak</i>
	słowac.	<i>sladký</i>
	słoweń.	<i>sladki</i>
	ukr.	<i>solódkyj</i>

4.3. Semantyka przymiotnika *słodki* i charakterystyka smaku słodkiego w polszczyźnie

W odróżnieniu od smaku słonego, determinowanego przez sól, smak słodki jest charakterystyczny dla wielu różnych substancji, produktów i potraw. Można zatem mówić o różnych odcieniach słodczy (zob. tabela 7).

Tabela 7

Odcienie słodczy i przykładowe produkty o słodkim smaku

Odcienie słodczy		Przykładowe produkty
„Naturalna” cecha produktu	cecha immanentna	miód, cukier
	cecha dojrzałych owoców	jabłko, gruszka
Cecha produktów i potraw wynikająca z zawartości słodkich substancji		syrop, ciasta, słodczyce, lody i inne desery, przetwory owocowe, jak: konfekty, soki, konfitury, słodka kawa, słodka herbata
Cecha produktu, który nie został poddany procesowi fermentacji		słodka kapusta, słodkie mleko

Analiza definicji słownikowych przymiotnika *słodki* pokazuje, że słodki smak odnoszony jest przede wszystkim do produktów, dla których słodczy stanowi cechę immanentną. Przegląd definicji potwierdza ewolucję semantyczną przymiotnika *słodki* od znaczenia ‘przyjemny w smaku’ do ‘mający smak taki jak cukier, miód’ oraz odzwierciedla zmianę, jaka zaszła w postrzeganiu prototypowego produktu dla smaku słodkiego. W celu prześledzenia ewolucji semantycznej przymiotnika *słodki* oraz sposobów jego definiowania na gruncie polszczyzny w tabeli 8 zestawiono definicje tego przymiotnika zaczerpnięte ze słowników języka polskiego.

Definicje przymiotnika *słodki* zawarte w SStp oraz w pierwszej części definicji w SWil (‘przyjemny w smaku, nie mający w sobie goryczy, kwasu, soli, ostrości, cierpkości’) wskazują na przyjemny, łagodny smak, opozycyjny wobec smaków gorzkiego, kwaśnego, także słonego, ostrego i cierpkiego. Można domniemywać, że znaczenie przymiotnika

Tabela 8

Definicje przymiotnika *słodki* w wybranych słownikach

Słownik	Definicja
SStp	‘mający słodki smak, nie gorzki ani kwaśny’
SL*	<i>Słodki miód</i> (Dwor B 2); <i>Studnie te mają wody takie, iż gdy morze ustępuje, tedy są słone, a kiedy wzbiera, bywają słodziuchne</i> (Boter 242); <i>Potrawy bardzo słodkie nazywają niektórzy po polsku drojkie</i> (SyxtSzkł)
SWil	‘przyjemny w smaku, nie mający w sobie goryczy, kwasu, soli, ostrości, cierpkości; mający smak podobny do tego, jak w miodzie, cukrze, świeżem mleku itp.’
SW	‘odznaczający się smakiem cukru, miodu’
SJPD	‘mający smak taki, jak cukier, miód itp. także: niekwaśny, niesłony’
SJPSz	1) ‘mający smak taki jak cukier, miód; mający dużą zawartość cukru’, 2) ‘niekwaśny, niesłony (tylko w terminach)’
ISJP	‘Słodkie jedzenie lub picie 1) zawiera dużo cukru lub smakuje tak, jakby zawierało dużo cukru, 2) ‘nie jest kwaśne ani słone’
USJP	‘mający smak taki jak cukier, miód, zawierający dużo cukru’

* W SL definicja przymiotnika *słodki* zastąpiona jest cytatami. W przytoczonych przez Lindego zdaniach nie występuje cukier.

słodki pierwotnie nie było łączone z konkretnym produktem charakteryzującym się słodkim smakiem, ale funkcjonowało w ogólnym znaczeniu ‘przyjemny w smaku’. Mimo iż definicja w SStp nie ma charakteru ostensywnego, należy zaznaczyć, że wśród poświadczeń tekstowych znajdują się zdania, w których przymiotnik *słodki* w znaczeniu przerośniętym odnoszony jest do miodu:

Bojaźń boża [...] przebywa na wiek wiekom, sądy boże, sprawieni sami w sobie [...] słodczejsza nad miód.

Fl 18,11

<M>at<k>o Boża, [...] **nad plastr miodowy słodsza.**

PamLit XXVIII 306

W materiale XVI-wiecznym charakterystykę smaku słodkiego znajdujemy w *Gadkach...* Glabera. W rozdziale poświęconym smakowaniu słodki został określony jako ulubiony smak, w którym człowiek „więcej się kocha, niż w inszym” (GLABER, 1893: 32). Wyjaśnienie takiego

postrzegania 'słodczy' na tle innych jakości smakowych oparte zostało na koncepcji czterech elementów Arystotelesa. W dziele Glabera czytamy, że smak słodki jest „ciepły i wilgotny”, co odpowiada najbardziej naturze człowieka, w przeciwieństwie do smaków kwaśnego, cierpkiego i ostrego, które jako „zimne” są mniej lubiane. O ówczesnym zamiłowaniu do smaku słodkiego świadczą między innymi takie oto fragmenty:

Bowiem on [smak słodki – B.M.] jest ciepły a wilgotny, a tak ku zachowaniu natury właściwszy, aby też ciepłem swym zbytkie zimne rozpuszczał, a wilgotnością plugastwa wszystkie opłókawał.

GLABER, 1893: 32

Bowiem tak lekarze piszą, iż [...] słodkie [rzeczy – B.M.] zatykają, a to iż słodką rzecz żyły więcej w się ciągną, niżli jaką inszą, dla przyrodzonej przyjaźni ku smakowi słodkiemu, który też człowieka więcej tuczy.

GLABER, 1893: 32

Słodki smak jako charakterystyczny dla dojrzałych owoców określony został jako *wdzięczny*:

Czemu owoc, niżli dojrzeje, bywa niesmaczny a gorzki, gdyż dojrzły słodki bywa a wdzięczny? Odpowiedź: Ciepło ma taką moc, iż wszelką zbytnią wilgotę trawi a wysusza, subtylność czyni a słodkości przydawa. Przeto w owocach niedostałych smak jest mały, gdyż ciepło słoneczne niedobrze w nich strawiło wilgości z macice korzenia tam ciągniętej, aże gdy już dobre ciepło zagrzeje, toż się owoc dostawa.

GLABER, 1893: 32

Liczne konteksty odnotowane w kartotece SXVI świadczą o pozytywnym postrzeganiu 'słodczy' jako jakości smakowej i korzystnym wpływie tego smaku na człowieka. Słodkie potrawy określane są przymiotnikami *bardzo dobry*, *smaczny* i *rozkoszny*:

Też słodkie migdały są dobre ku jedzeniu, tak w polewkach jakie cukrem obleczone, i marcypany z cukrem uczynione są barzo dobre smaczne a rozkoszne ku jedzeniu. Wszelkim obyczajem człowieka tuczą, krew dobrą czynią, żołądka nie obciążają, wolne oddychanie piersiam dają.

FalZioł List 13 I r. R. III

A słodkie więcej użyteczne ku jedzeniu.

FalZioł List 13 I r., R. III

Liczne konteksty świadczą też o negatywnym postrzeganiu słodkich potraw, których człowiek winien się wystrzegać:

Chroń sie słodkich karmi, a kwaśno jedz, owszem z octem.

SienLek List 125 v.

Słodkie rzeczy wszystkie niezdrowe są.

SienLek List 94

Gorzkie są więcej pożyteczne ku lekarstwom niżli słodkie.

FalZioł List 12 II v., R. III

Słodkie rzeczy nie służą w mor, ale kwaśne więcej służą.

FalZioł List 61v., R. V

Barziej chwałą ow obiad [...] gdzie bywa to pierno, to kwaśno, to z chrzanem, to z cebulą, a rzadko słodko.

GórDworz F, F

Nigdy obiad dobry być nie może bez octu, przydając mu to, iż ku słodkości trzeba niekiedy kwaśnego.

GliczKsiąż F8v.

Przedstawione cytaty świadczą o dwóch zupełnie różnych poglądach na słodki smak i jego znaczenie dla zdrowia człowieka w XVI wieku.

W SL wyrazy związane ze słodkim smakiem odnotowane są głównie w gnieździe z centrum *słód*. Leksyka odnosząca się do smaku słodkiego obejmuje następujące jednostki: *słodkawy*, *słodkowaty*, *przysłodz*, *przysłodszy*, rzeczowniki: *słodkość* ‘przymiot rzeczy słodkiej’, *słodkowatość* ‘mierna słodkość’, *słodycz* ‘słodkość’, *przysłód* ‘mała słodycz’, przysłówek *słodko*, intensiwa: *słodziuchny*, *słodziuczki*, *słodziutki*, *słodziuteńki*, *przesłodki* ‘słodziuchny’, złożenia: *słodkogorzki*, *słodkogorzko*, *słodkoko-rzenny*, *słodkokwaśny*. Warto zauważyć, że w SL nie ma definicji przymiotnika *słodki*, Linde ograniczył się do przytoczenia kilku cytatów (zob. tabela 8 na s. 125). W zarejestrowanych zdaniach pojawia się odniesienie do miodu (*Słodki miód* – Dwor B 2), natomiast nie występuje cukier. SL notuje nieliczne poświadczenia wskazujące na postrzeganie słodkiego smaku:

Słodkość bez jakiej ostrości nieprzyjemna.

CnAd 1050

Bywają niektóre potrawy słodkawe, ale nie zgoła słodkie, drugie gorzkawe, drugie też bardzo słodkie.

SyxtSzkł 101

Liczniej reprezentowane są natomiast użycia przenośne, które zostaną poddane analizie w dalszej części rozdziału.

W definicji przymiotnika *słodki* w SWil pojawiają się trzy produkty o słodkim smaku, są nimi: miód, cukier i świeże mleko. Natomiast w jednym z kontekstów użycia rzeczownika *słodycz* obok cukru, miodu i mleka wymienione zostały także owoce (*Słodkość cukru, miodu, mleka, owoców*). Z jednej strony wskazuje to na postrzeganie miodu i cukru jako prototypów słodkiego smaku, z drugiej strony – poświadcza, że słodki smak charakteryzuje również inne produkty. SWil jest ostatnim słownikiem, w którym w definicji przymiotnika *słodki* jako produkt o słodkim smaku na pierwszej pozycji wymieniony został miód. W SW i wszystkich kolejnych słownikach języka polskiego słodki smak definiuje się za pomocą definicji ostensywnej, w której najpierw wskazany jest cukier, dopiero później miód. Ta obserwacja upoważnia do stwierdzenia, że słowniki języka polskiego poświadczają zmianę prototypu słodkiego smaku (miód → cukier).

- Wśród wyrazów związanych ze słodkim smakiem należy wymienić:
- przymiotniki: *słodki* (zob. tabela 8 na s. 125), *słodkawy* ‘nieco słodki, miernie słodki’, *słodkowaty* ‘nieco słodki’, *słodkowity* ‘bardzo słodki’, *przesłodki* ‘bardzo słodki, słodziutki’, *przysłodki*, *przysłodszy* ‘nieco za słodki, słodkawy’;
 - przysłówki: *słodko* ‘ze smakiem, który jest słodki, ze słodyczą’, *słodkawo* ‘z trochę słodkiego smaku’, *słodkowito* ‘bardzo słodko’;
 - rzeczowniki: *słodkawość* ‘smak słodkawy, mierna słodkość, własność tego, co jest słodkawe’, *słodkość* ‘przymiot słodkiej, miłej rzeczy’, *słodycz* ‘słodkość, smak słodki, własność tego, co jest słodkie’, *słodź* med. ‘lekarstwo słodkie do mazania’, nieuż. *przysłód* ‘niewielka słodycz’;
 - złożenia: *słodkogorzki* ‘słodki zmieszany z goryczą’, *słodkogorzko* ‘gorzko i słodko zarazem’, *słodkokwaskowaty*, *słodkokwaśny* ‘słodki i kwaśny zarazem’ oraz mało używany *słodkostony* oraz *słodkokorzenny* ‘przyjemny i korzenny zarazem’.

Do tej grupy wyrazów zaliczyć można również złożenie *słodkocukrowy* ‘miły, słodki jak cukier’ oraz deminutiwa o funkcji ekspresywnej: *słodziuchny*, *słodziusieńki*, *słodziuteńki*, *słodziutki* ‘bardzo słodki, miły, uprzejmy’, *słodziuchno*, *słodziusieńko*, *słodziuteńko* ‘bardzo słodko, przyjemnie słodko’. Należy jednak zaznaczyć, że odnotowane w SWil

konteksty wskazują na użycia przenośne (*słodkocukrowe słowa*, *słodziuchne słoweczka*, *mina słodziuchna*).

SW rejestruje podobny zasób słów odnoszących się do smaku słodkiego, co SWil:

- przymiotniki: *słodki* (zob. tabela 8 na s. 125), *słodkawy* ‘nieco słodki’, *słodziuchny*, *słodziutki*, *słodziuteńki*, *słodziuśki*, *słodziusieńki* ‘bardzo słodki, zupełnie słodki’, *przesłodki* ‘nadzwyczaj słodki, słodziutki, słodziuchny’, *przysłodki* ‘cokolwiek słodki, słodkawy’;
- przysłówki: *słodko*, *słodkawo*, *słodziuchno*, *słodziutko*, *słodziuteńko*, *słodziuśko*, *słodziusieńko*, *przesłodko*;
- rzeczowniki: *słodycz* ‘słodkiego co, np. słodkie picie’ (Kn), *słodkość* 1) ‘słodycz’, 2) lm ‘rzecz słodka, przysmak słodki, łąkość, smakołyk, delicja’, 3) ‘przyprawa słodka do mięsa i do ryb’, *słodkawość* ‘mierna słodkość’, *słodź* ‘lek napół płynny, gęsty, słodki, zawierający wiele cukru rozpuszczonego lub miodu’, *słodka* ‘wódka słodka’;
- złożenia: *słodkosłony* ‘słodki a zarazem słony’; SW notuje ponadto złożenia: *słodkotrawny* ‘słodkiego smaku, przyjemny w smaku, choć trujący’ (*Słodkotrawna trucizna*); w wypadku pozostałych złożzeń, tj. *słodkosyropowy* ‘słodki jak syrop’, *słodkocierpki* ‘słodki a zarazem cierpki’, *słodkocukrowy* ‘słodki, rozkoszny jak cukier’, *słodkogorzki* ‘niby słodki, niby gorzki’, *słodkogorzko*, mimo iż definicje odnoszą się do smaku słodkiego, konteksty wskazują na znaczenia przenośne:

Kiedy mu uwierzy, słodkosyropowy optymizm z tej wiary wyniknie.

Słow

Przez kilka dni gderał to swoim słodkocierpkim głosem.

Bał

Słodkocukrowe słowa.

Auszp

Żywot dworski słodkogorzki.

Kn

W SW odnotowane zostały również jako wyrazy staropolskie: *słodź* ‘słodkość’, *przysłód* ‘niewielka słodycz’, *słodkowity* ‘bardzo słodki’ i *słodkowito*, natomiast jako wyrazy mało używane: *słodkowaty*, *słodkowato*, *słodkokorzenny*, *przysłodszy*.

Kolejny słownik – SJPD – rejestruje następujące wyrazy odnoszące się do smaku słodkiego: przymiotniki: *słodki* (zob. tabela 8 na s. 125), *słodkawy* ‘mający smak lekko słodki’ (*Łapczywie pochłaniał żur z przemarzniętymi, słodkawymi kartoflami* – Jackiewicz 155), *słodziuśki*, *słodziuteńki*, *słodziutki*, przysłówki: *słodko*, rzeczowniki: *słodkość* (zwykle w lm) ‘słodkie jedzenie, słodka potrawa; słodycze’, *słodycz* ‘smak czegoś słodkiego (cukru, miodu, sacharyny itp.)’, tylko w lm ‘wyroby cukiernicze, jak: ciastka, torty, cukierki, czekolada itp.’, ‘coś słodkiego, słodki płyn, często nektar kwiatów’, *słodyczka* rzad. ‘coś słodkiego, smakołyk’.

Ocenę stopnia intensywności cechy smakowej wyrażają również notowane w SJPD formy: *niesłodki*, *przesłodki* i *półsłodki*, będące podstawami dla przysłówek: *niesłodko*, *przesłodko*, *półsłodko*. Wiele spośród wymienionych wyrazów odnotowanych zostało także w znaczeniach przenośnych, będzie o nich mowa w osobnym rozdziale.

Należy zwrócić uwagę, że w SJPD w definicji przymiotnika *słodki* pojawia się określenie *niekwaśny*. W tym znaczeniu *słodki* odnosi się do wyrażen *słodka kapusta* ‘kapusta nie kwaszona ugotowana na jarzynę’ oraz *słodkie mleko* ‘mleko, które nie uległo fermentacji, nie skwaśniało’. W obu wypadkach określenie *słodki* wskazuje na produkt, który nie został poddany lub nie uległ samoistnej fermentacji. W tym miejscu warto nadmienić, że oba wyrażenia mają antonimiczne odpowiedniki w postaci wyrażen: *kwaśna / kwaszona / kiszona kapusta* i *kwaśne mleko*, nazywających produkty, których kwaśny smak wynika z procesu fermentacji.

SJPSz rejestruje:

- przymiotniki: *słodki* (zob. tabela 8 na s. 125), *słodziutki* ‘forma zdrobniła o odcieniu intensywnym od *słodki*’ (*słodziutkie gruszki*), *słodkawy* ‘mający lekko słodki smak’ (*słodkawe, przemarznięte kartofle; jabłka lekko słodkawe*), *niesłodki* ‘nie będący słodkim’ (*niesłodka herbata, kawa*), *półsłodki* ‘o napojach alkoholowych: pośredni między słodkim a wytrawnym; niezbyt słodki’ (*wino półsłodkie*);
- przysłówki: *słodko* (*słodko, za słodko, zbyt słodko przyrządzona potrawa; jest komuś słodko po zjedzeniu dużej ilości słodyczy*), także wyrażenie *potrawa na słodko* ‘potrawa z cukrem lub innymi słodkimi dodatkami’;
- rzeczowniki: *słodycz* ‘słodki smak’ (*słodycz cukru, miodu; poczuć słodycz w ustach*), *słodkość* (*słodkość potraw; mieć, czuć słodkość*

w *ustach*), zwykle w lm, pot. 'słodkie potrawy, ciasta, cukierki, słodyczne' (*łasy na słodkości*).

Słownictwo odnotowane w SJPSz jest mniej liczne niż słownictwo z SJPD, w SJPSz nie zostały zarejestrowane wyrazy: *słodziuśki, słodziuteńki, słodyczka, przesłodki, przesłodko* i *półsłodko*.

W ISJP poza przymiotnikiem *słodki* (zob. tabela 8 na s. 125) odnotowane zostały wyrazy:

- przymiotniki: *słodkawy* 'Coś, co jest słodkawe, jest trochę słodkie, zwłaszcza w smaku lub zapachu' (*Teraz grzeje wodę i wlewa ją do puszki – mamy gorący, słodkawy napój*), *słodziutki*, rzad. *słodziuteńki* 'Coś, co jest słodziutkie, ma bardzo słodki smak. Słowo wyrażające emocję pozytywną' (*Może kieliszeczek słodziutkiego likierku?, słodziuteńka czekolada*);
- przysłówki *słodko* (*Odkąd odkryła sacharynę, cukru już nie używała, bo tak samo słodko, a taniej; Zrobiło mu się słodko w gardle po tych łakociach*), także *słodko* 'Potrawa przygotowana na słodko to taka, do której dodano np. cukru lub miodu, aby była słodka' (*indyk na słodko*);
- rzeczowniki: *słodkość* 1) 'Słodkość to cecha tego, co jest słodkie' (*słodkość cukru buraczanego*), 2) 'Słodkości to słodkie potrawy lub słodyczne. Słowo potoczne' (*Sprzedawcy owoców rozłożyli swoje kramy, obok nich słodkościami handlują cukiernicy*), *słodycz* 'Słodycz to słodki smak' (*Poczuła słodycz w ustach; Jedząc chałkę, można trafić na ukrytą słodycz rodzynek*), 'Słodycze to słodkie przysmaki, np. ciastka, cukierki, czekolady' (*Opychała się codziennie tonami słodyczy; Czy nie zemdlilo was od tych słodyczy?*), 'Słodycz to inaczej nektar kwiatowy' (*Pszczółki wysysają słodycz z kwiatów*).

USJP notuje następujące wyrazy odnoszące się do zmysłu smaku:

- przymiotniki: *słodki* (zob. tabela 8 na s. 125), *słodkawy* 'mający lekko słodki smak' (*słodkawe, przemarznięte kartofle; jabłka lekko słodkawe; słodkawy napój*);
- przysłówki: *słodko* (*Zrobiło mu się za słodko po zjedzeniu cukierków; słodko, za słodko, zbyt słodko przyrządzona potrawa*), *słodkawo* (coś smakuje słodkawo);
- rzeczowniki: *słodycze* 'wyroby cukiernicze trwałe, nadające się do dłuższego przechowywania, np. cukierki, czekolada, chałwa' (*sklep*

- ze słodyczami; przepadać za słodyczami; objadać się słodyczami; być łasym, łakomym na słodycze);*
- złożenia: *słodko-słony* ‘słodki i słony w smaku’ (*jajka w sosie słodko-słonym*), *słodko-gorzki* ‘słodki i gorzki w smaku, rzadziej w zapachu’ (*słodko-gorzki alkohol*), *słodko-kwaśny* ‘słodki i kwaśny w smaku, rzadziej w zapachu’ (*sos słodko-kwaśny*).

Część wyrazów w USJP odnotowana została z kwalifikatorem książk.: *słodycz* ‘słodki smak; słodkość’ (*słodycz cukru, miodu, syropu; słodycz ciasta, rodzynek, poczuć słodycz w ustach*), ‘coś słodkiego, zwłaszcza nektar kwiatów’ (*Pszczoły wysysają słodycz z kwiatów*), *słodkość* ‘słodki smak, rzadziej zapach’ (*słodkość potraw, owoców; mieć, czuć słodkość w ustach*). Jest to sygnałem wychodzenia tych wyrazów z czynnego zasobu polszczyzny. Natomiast jako potoczny odnotowany został wyraz: *słodkości* ‘słodkie potrawy, ciasta, cukierki, słodycze’ (*ktoś łąsy na słodkości*). Dalsza analiza pokaże, że wiele wyrazów prymarnie odnoszących się do percepcji smakowej funkcjonuje w polszczyźnie współczesnej głównie w znaczeniach przenośnych.

4.4. Referencje prototypowe smaku słodkiego w ujęciu diachronicznym

W tej części rozdziału analizie poddana zostanie leksyka odnosząca się do dwóch wzorców prototypowych dla smaku słodkiego, tj. miodu oraz cukru, czyli wyrazy budujące gniazda słowotwórcze z centrum *miód* i *cukier*, przy czym pod uwagę zostaną wzięte jedynie te wyrazy, które odnoszą się do percepcji smakowej. Analizę poprzedzą informacje etymologiczne dotyczące obu nazw.

Miód

Nazwa *miód* pod względem genetycznym jest kontynuantem psł. **med̥* ‘miód naturalny; miód pitny, sycony, napój przyrządzony z miodu’ z pie. **med^hu* ‘słodki napój, miód, zwłaszcza miód pitny’ (z pochodzenia urzeczownikowiony przymiotnik z przypuszczalnym zna-

zeniem ‘słodki’) (SEBor). Etymolodzy wskazują, że jest to prasłowo, mające odpowiedniki w wielu językach słowiańskich (czes. *med.*, ros. *měd*, scs *medъ*) oraz w językach należących do innych rodzin języków indoeuropejskich (lit. *medus*, stpr. *meddo*, łot. *medus*, stniem. *metu*, *mitu*, stisl. *mjōdr*, stind. *mádhu*, gr. *methy* – SEBor, SEBr).

Pierwsze poświadczenie tekstowe wyrazu *miód* w polszczyźnie datuje się na wiek XIV. Słowniki rejestrujące najstarszą polszczyznę odnotowują liczne derywaty pochodne od wyrazu *miod*⁵, co uznać można za świadectwo jego żywotności jako bazy słowotwórczej w staropolszczyźnie. SStp rejestruje oboczne formy bez przegłosu i z przegłosem: *miedny* – *miodny* ‘obfitujący w miód’, *miedownik* – *miodownik* ‘ciasto zrobione na miodzie z dodatkiem pieprzu, piernik’, ‘jakiś kosmetyk wyrabiany z dodatkiem miodu lub na miodzie’, przymiotniki o znaczeniu relacyjnym *miedowy* – *miodowy* ‘dotyczący miodu, w postaci miodu’ oraz formy z przegłosem: *miod* ‘produkt wytwarzany przez pszczoły, trzmielę itp. ze słodkiej substancji zbieranej z kwiatów, mel’, ‘napój z miodu’. Staropolskie konteksty wskazują na następujące znaczenia i użycia wyrazu *miod*:

– substancja wytwarzana przez pszczoły:

Pczol<e> ku zebraniu miodu nie wszelkie ziele jest użyteczne, ale jedno kwiecie.

Rozm 417

po zbiraniu miodu z kwiecia tonie w miodu.

R XXV 155

– napój z miodu:

A ty, bracie, nalej miodu!

KatOssol nr 372

– użycia przenośne:

Tej nocy, kiedy sie syn boży narodził, po wszemu światu miod szedł, bo tedy niebiosa miodem ciekły.

Rozm 70

⁵ SStp rejestruje jako hasło słownikowe formę *miód*.

*a nakarmił mię tymi księgami, ssało mi się w uściech **słodko jako treść miodowa**.*

BielKron K 96r.

*Jako **barzo słodki** są czeluściam mojim wymowy twoje, **nad miód**.*

Fl i Puł, Ps 118, 103

Wymienione wyrazy staropolskie funkcjonowały również w polszczyźnie XVI wieku, co pokazuje analiza materiału językowego zarejestrowanego w SXVI. Ponadto wśród derywatów wyrazu *miod* wymienić można: *miodek* od znaczenia ‘miód pszczeli’; lek. ‘wywar miodowo-kwiatowy’, ‘miód pitny’; *miodowany* ‘zaprawiony miodem’, *miodowka* ‘słodka gruszka, owoc odmiany gruszy domowej’, *miodowo* ‘o pomyślnych zbiorach miodu pszczelego: obficie, pod dostatkiem miodu’, *miodowy* – *miedźny*, *miedzwność* / *miedźwność* ‘słodycz miodu; w formule zaklęcia odczyniającego urok’.

Szczególnie ciekawych informacji na temat wykorzystywania miodu w XVI wieku, także postrzegania i wartościowania jego smaku, dostarcza analiza hasła *miód*. Wiele kontekstów wskazuje na lecznicze właściwości miodu, który mógł być wykorzystywany jako lekarstwo lub jeden z jego składników:

*Gdy uwarzysz cebulę [...] z **miodem** a z wodą, a dasz sie napić, tedy głos czyni dobry i lekkość w piersiach i żołądek posila czyszcząc ji z nieczystości.*

FalZioł I 133b

*Kiedy bol w głowie panuje, warz w wodzie kocanki z **miodem**, a tę juchę daj mu pić.*

SienLek 51

*Ale na inny bol żył, kozie bobki w occie a w **miedzie** warz, a przykładaj.*

SienLek 143v., 5, 5v., 9v., 17, 37v.

***Miod** dla swej tłustości aż sie zsiada, wszakoż nigdy nie zmarza. Jest sok z rosy niebieskiej, który pczoly zbierają czasow pogodnych: z kwiatkow woniących. A przeto też **ma w sobie moc wiele zioł**, dlatego i na **wszelką niemoc w każde lekarstwo może ji mieszać**.*

FalZioł IV 27d, I+4, 1c, 2b, 7a, 7b, 10a

O walorach smakowych miodu i jego wykorzystywaniu jako środka słodzącego, służącego do wytwarzania *konfektów* – tu w znaczeniu: ‘przetwory lub potrawy owocowe używane jako słodkie potrawy, desery (konfityry, owoce osmażane w cukrze lub w miodzie)’ – świadczą cytaty:

*Mellus [...] tak **słodki by miód**.*

Mącz 213d; Calep 677b

*Melligenus, tak **smaczny by miód**.*

Mącz 214a, 213d, 214a, b, 509b

*Konfekty, jako gruszki, wiśnie, orzechy włoskie, brzoskwinie i insze rozmaite owoce w cukrze a w **miedzie mają byćdż smażone**.*

GostGosp 130, 6, 168

*jako owo dzieciom gorzki a zdrowy trunek **miodem rodzice słodzą**.*

GórnrRoZm

*Ocukruj albo lepiej **omiedzi miodem** czystym.*

FalZioł I 15a

*mądre matki [...] kraj tego kubka z ktorego pieszczone dziecko pić ma, mażądż pospolicie **miodem** abo czym **słodkiem**.*

GórnrDworz Ee7v.

Smak miodu określany był przymiotnikami *słodki* i *smaczny*. Miodem można było omiedzić, czyli osłodzić potrawę lub gorzkie lekarstwo, można również było użyć miodu do pomazania kubka, by zachęcić dziecko do picia. Miód określano przymiotnikiem *potrzebny*:

*pszola [...] z potrzebnych ziołek tedy zbiera wdzięczny a **potrzebny miód**.*

RejZwierc 24, 16, 108v.

Miód pojawiał się także w zdaniach o charakterze przysłów i sentencji, wśród nich znajdują się liczne użycia oparte na opozycji *słodki* ↔ *gorzki*, w których słodycz miodu przeciwstawiana jest goryczy jadu i żółci:

*boć też osa jadowita z najlepszego ziołka, z ktorego **słodki miód** dobra pszczółka **coś gorkiego** zgromadza.*

CzechRoZm 198v.

*Strzeż się **jadu pod miodem**.*

BielKom C3v.; ZawJeft 46

*Więcej **żółci niżli miodu**.*

Mącz 120c, 132d

*W **uściech miód**: Jak mleko mowa: W **sercu żółć**: Jałowe słowa.*

KlonWor ded **2v.

*na jednej łące pszola **miod**, a pająk **jad** w się bierze.*

KromRoZm I N2

Należy nadmienić, że w materiale językowym zawartym w SXVI odnotowane zostały tłumaczenia biblijnych fraz i wyrażeń, w których miód wraz z innymi produktami (mlekiem, masłem i oliwą) pojawiał się na oznaczenie obfitości i dostatku wszelkich dóbr materialnych:

miód i mleko z *ziemie popłyną*; *ziemia* gdzie (*a. z ktorej*) *płynie* (*a. pociecze*) *miód i mleko*.

BielKron 136v., 165v.

rzeki miodem i masłem opływające; *ziemia opływająca rzekami mleka i miodu*.

Leop, Num 16/14

Bo Jehowa Bog twój wiedzie cię do *ziemie dobrej* [...] *do* *ziemie rozkosznej oliwy i miodu*.

BudBib, Deut 8/8

Wśród poświadczeń tekstowych wyrazu *miód* odnotowanych w SL zwracają uwagę liczne użycia realizujące opozycję *słodki* ↔ *gorzki* (symbolem 'gorzcy' jest *jad*, *żółć* i *piołun*), których znaczenia odnoszą się do sfery uczuć, wskazując na nierozzerwalne współistnienie dwóch przeciwstawnych uczuć – radości i smutku:

Miód z *wierzchu*, *ale piołun* pod nim *dyszy*.

PotSyl 450

Wszędzie *do miodu piołun* się *wlewa* i *czyni słodycz mierzioną*, Wszędzie w *gorzcy słodycz przebywa*, i *czyni gorycz zwolnioną*.

Zab 10, 409

Gdzie *miód*, tam też *żółć*.

ErazJęz B 5

Obróciły się w *piołun cukry*, *miody*.

JabłBuk 2

Bywa w **miedzie jad*.

WerPob D 1

O tym, że słodki smak postrzegany był poprzez odniesienie do miodu, można wnioskować na podstawie przytoczonego przez Lindego kontekstu: *Słodki miód* (Dwor B 2). Linde rejestruje liczne wyrazy pochodne od rzeczownika *miód*, wiele z nich opatruje gwiazdkami wskazującymi na wyrazy przestarzałe lub formy potencjalne (np. *miód*,

miodek, *miodno*, **miodowo*, **miedzno*, *miodojęzyczny*, *miodomówny*). SL nie odnotowuje żadnych nowych wyrazów lub znaczeń odnoszących się do smaku miodu, jego funkcji jako środka słodzącego, leczniczego itp. Przymiotnik *miodowy*, pierwotnie odnoszący się do znaczenia *miodu* jako słodkiej substancji, w SL występuje także w znaczeniu przenośnym (*Jedni mówią, iż panu nie przystoi okazować się sługom miodowym i łaskawym* – PetrEk 111; *Łagodnemi i miodowemi słowy od ucieczki go odwrócił* – Stryjk 174; *Z twarzą łagodną miodowe albo jedwabne słówka tworzyć, a zdradliwym sercem, co być może najgorszego myśleć* – KoszLor 49 b).

SWil podaje cztery znaczenia wyrazu *miód*, przy czym tylko pierwsze: ‘sok słodki, co wiele owadów, a mianowicie pszczoły z kwiatów wydobywają’, odnosi się do słodkiej substancji wytwarzanej przez pszczoły. Wśród wyrazów, których znaczenia wiążą się z miodem i jego słodkim smakiem, wymienić można: *miodek* 1) ‘delikatnego smaku miód do picia’ (*wyborny miodek*), 2) apt. ‘lekarstwo miodem zaprawne (*miodek fjałkowy*, *różany* itp.), *miodno* ‘pełno miodu’, *miodny* ‘pełny miodu’, *miodowo* ‘słodko, z miodem’, ‘przyjemnie’, *miodowy* ‘z miodu, od miodu’ (*słodycz miodowa*), ‘słodki jak miód’ (*miodowe usta*, *miodowe słowa*), *miodomleczny* ‘z miodu i mleka’, *miodowina* ‘woda miodem sycona’, *miodoliz* posp. ‘smakorz, lizuś’. W porównaniu z wcześniejszymi słownikami SWil nie odnotowuje form bez przegłosu (por. *miedzno*, *omiedzić*).

Zestawienie wyrazów odnotowanych w SW z wyrazami zarejestrowanymi w słownikach SStp, SXVI, SL i SWil potwierdza wycofywanie się z języka licznych wyrazów, utrwalanie się znaczeń wyrazów, które dotychczas nie były znaczeniami podstawowymi, oraz pojawienie się nowych znaczeń (*miodoliz* posp. ‘smakosz, łasuch, lizus’, *miodek* apt. i lek. ‘lek gęstopłynny z miodem lub syropem używany do pomazywania w ustach, mazimiodek’). Pokazuje również dalsze zwiększanie się liczby bezpośrednich i pośrednich derywatów od wyrazu *miód* nieodnoszących się do percepcji smakowej (np. *miodarka* ‘centryfuga do miodu, przyrząd do otrzymywania patoki z plastrów’, *miodosytnictwo* ‘rzemiosło miodosytników; sztuka przerabiania miodu i owoców na napoje’, *miodosytnik* ‘ten, co syci czyli warzy miód do picia’).

Liczne definicje przymiotników i przysłówków wyraźnie odwołują się do percepcji smakowej: *miodno*, *miodnusz* ‘słodko’, *miodny*, *miod-*

nuszy ‘słodki’ (*miodne mleko*), *miodnuszynki*, *miodnutki* ‘słodziutki’, *miodnuszynko*, *miodnutko* ‘słodziutko’, *miodowy* przen. ‘słodki jak miód, rozkoszny’ (*miodowe miesiące* ‘pierwsze spędzone przez nowożeńców po ślubie’). W SW po raz pierwszy pojawia się nazwa abstrakcyjnej cechy *miodność* ‘słokość, słodycz owoców, cukru’.

Wiele wyrazów odnotowanych w SJPD opatrzonych jest kwalifikatorami przestarz., daw. i rzad., wskazującymi na wychodzenie tych leksemów z użycia (*miodnie* rzad. przysłówek od *miodny*, *miodno* przestarz. *miodnie*, *miodny* przestarz. dziś poet. p. *miodowy*). W najnowszych słownikach języka polskiego widać wycofywanie się z polszczyzny derywatów od *miód*, w USJP większość wyrazów opatrzonych jest kwalifikatorami (np. książk. *miodny*, kulin. *miodowo*, *miodowy*); bez kwalifikatora występują jedynie wyrazy: *miód* 1) ‘słodka, lepka substancja wytwarzana przez pszczoły z nektaru kwiatowego lub spadzi’, 2) ‘napój alkoholowy otrzymywany przez fermentację miodu pszczelego rozcieńczonego wodą, z dodatkiem chmielu, przypraw korzennych i niekiedy soków owocowych; miód pitny’, *miodowy* 1) ‘zawierający miód, zrobiony z dodatkiem miodu’, 2) ‘mający kolor złotawy, taki jak kolor miodu’, 3) ‘mający smak lub zapach miodu’, *miodowo*. Zdecydowanie mniej wyrazów niż USJP rejestruje ISJP (*miodny* słowo książkowe ‘Miodne jest to, co ma związek z miodem, np. zawiera miód lub ma smak albo kolor miodu’, *miodowy miesiąc*, *miód* ‘to słodka, lepka, złocista substancja wytwarzana przez pszczoły, używana często do smarowania chleba’, także ‘podobna substancja wytwarzana przemysłowo [...] *miód sztuczny*’, ‘*miód pitny* to napój alkoholowy otrzymywany przez fermentację miodu pszczelego rozcieńczonego wodą, z dodatkiem soków owocowych i przypraw’).

W słownikach XX-wiecznych utrwalone zostały w postaci związków frazeologicznych i/lub przysłów znaczenia ukształtowane w wiekach wcześniejszych, między innymi: *kraj mlekiem i miodem płynący*, *Ignąć (ciągnąć itp.) jak muchy do miodu* ‘odczuwać nieprzepartą chęć bycia z kimś lub gdzieś, posiadania czegoś, uczestniczenia w czymś, ulegać kuszącemu działaniu kogoś lub czegoś’, *miodowy miesiąc*, *mieć miód w ustach* (‘mówić komuś pochlebstwa, miłe słówka’), *lać komuś miód do duszy, do serca*, *lać miód na czyjeś serce* ‘mówić komuś coś bardzo miłego, kojącego’, *łyżka, kropla dziegiu w beczce miodu* ‘coś nieprzy-

jemnego w sytuacji ogólnie korzystnej’, *dobrać się do miodu* ‘dostać coś upragnionego, pożądanego i korzystać z tego, napawać się tym’. W zakresie percepcji smakowej współczesne słowniki odnotowują frazeologizm o zabarwieniu żartobliwym *niebo, miód w gębie* ‘o czymś bardzo smacznym, wybornym’ (USJP, ISJP), natomiast porównanie *słodki jak miód* ma znaczenie ironiczne ‘na pozór miły, a w rzeczywistości fałszywy’.

Cukier

SEBor pierwsze poświadczenie wyrazu *cukier* w polszczyźnie datuje na wiek XV; podaje jednak, że już od XIV wieku w tekstach pisanych w Polsce po łacinie pojawiały się przykłady użycia tego wyrazu z fleksją łacińską. SEBor i SEBr wskazują na zapożyczenie wyrazu *cukier* z niemieckiego *Zucker* ‘cukier’, którego pierwotnym źródłem było staroindyjskie *śarkara* ‘żwir; ziarna cukru’ (SEBor) / *szarkara* (SEBr)⁶. Boryś stawia hipotezę, że „do Europy wyraz dotarł chyba za pośrednictwem arabskim” (SEBor), natomiast Brückner stwierdza, że „z Indyj przeszedł cukier Arabów, a od nich dostał się za czasów pochodów krzyżowych do Europy, gdzie przedtem tylko miodem słodzono” (SEBr)⁷.

W staropolszczyźnie wyraz *cukier* występował jedynie w tekstach łacińskich w znaczeniu ‘cukier trzcinowy’. SStp odnotowuje kilka poświadczeń, co pokazuje, że do końca XV wieku zarówno sam wyraz *cukier*, jak i nazywany przez niego produkt nie były w Polsce rozpowszechnione. Począwszy od XVI wieku wzrasta liczba odnotowanych w słownikach derywatów utworzonych od rzeczownika *cukier*, co wskazuje na wzrastającą funkcjonalną żywotność tego leksemu. W SXVI obok wyrazu *cukier* w znaczeniach 1) bot. ‘trzcina cukrowa’, 2) ‘słodka przyprawa do potraw wyrabiana przeważnie z trzciny cukrowej’ oraz

⁶ Por. wł. *zucchero*, hiszp. *azúcar*, franc. *sucre*, arab. *sukkar*, gr. *sakchar*, ros. *sachar*.

⁷ Arabskie pochodzenie wyrazu *cukier* potwierdza *Słownik zapożyczeń pochodzenia arabskiego w polszczyźnie* (SZPA). Turek podaje, że wyraz *cukier* został przejęty przez polszczyznę w XV wieku za pośrednictwem języka niemieckiego (SZPA: 77). W słowniku podane zostały wszystkie wyrazy utworzone od rzeczownika *cukier* z informacją, w którym wieku dany wyraz został pierwszy raz poświadczony (SZPA: 164–170).

przen. a) ‘przynęta, zdradliwa, fałszywa ozdoba’, b) ‘słodycz’, c) ‘wyroby z cukru, słodkie potrawy podawane na deser [zawsze w pl]’, występowały również wyrazy *cukrować* 1) ‘słodzić, przyprawiać cukrem’, 2) ‘dopatrywać się dobrych stron, zachwalać, przyozdabiać’, *cukrowanie*, *cukrowany* 1) ‘osłodzony, przyprawiony cukrem’, 2) ‘ozdobiony; zwodny, stwarzający fałszywe pozory’, a) ‘przyozdabiać, stwarzać dobre pozory (o rzeczach złych)’, *cukrowaty* ‘podobny do cukru’, *cukrowny* ‘zwodny, stwarzający fałszywe pozory’, *cukrowy* ‘przymiotnik od *cukier*’, *ocukrować* ‘osłodzić, przyprawić cukrem’, przen. a) ‘przedstawić lepiej niż jest, zafałszować’, b) ‘uczynić lepszym, znośniejszym, przyjemniejszym’, *ocukrowany* ‘osłodzony, przyprawiony cukrem’ przen. ‘przedstawiony lepiej niż jest, zafałszowany [czym]’, *ocukrowanie* ‘osłodzenie’, przen. ‘uczynienie czegoś znośniejszym [czego]’, *pocukrować* ‘upiększyć, przyozdobić; przen. [czym]’, *pocukrowanie* ‘pokrycie rozpuszczonym cukrem’, *pocukrze* ‘pokrycie warstwą cukru [co]’, *przycukrować* ‘osłodzić; przen. [czym]’, *ucukrować*, *zacukrować*.

Początkowo wyraz *cukier* oznaczał przede wszystkim ‘cukier trzcinowy’, będący produktem handlowym, importowanym, który występował w licznych odmianach i różnych postaciach, lecz również cukier pozyskiwany ze skrobi jęczmiennej i z kwiatów. Określenia cukru odnotowane w SXVI wskazują na jego różną jakość, która wynikała między innymi ze stopnia oczyszczenia (*biały* lub *bieluchny*, *czysty*, *prosty*, *przedni*), postaci (*kandyj* ‘cukier krystaliczny’, *lodow(at)y* ‘skryształizowany w bezbarwnej, przezroczystej postaci’, *kręcony* ‘uzyskany ze skrobi jęczmiennej w postaci kręconych laseczek’), produktu, z którego był pozyskany (*fijołkowy*, *rożany*), pochodzenia (*tabarzet* ‘odmiana cukru sprowadzana z Persji’).

Konteksty odnotowane w SXVI wskazują, że cukier był wykorzystywany jako substancja słodząca dodawana do wody, wina, lekarstw:

Też nasienie ślazowe warzone z lakrycją i z figami, a potem ocukruj cukrem one wode pijże ją, tedy pomaga na kaszel z zimnej przyczyny.

FalZioł I 3b

Też wino, w którym by wrzało to ziele z koriandrem na cukrze przyprawionym, a kto sie go będzie napijał, boleść głowy uspokaja, która pochodzi z żołądka.

FalZioł I 58b, +8a, I 5d, 13a, 18b, 26 d (79)

Też wino, w którym by były warzone kocenki z dragantem zagrzewa piersi, ale masz ocukrować, iż by było słodko.

FalZioł I 128a

Słodzenie odbywało się poprzez rozpuszczenie cukru w napoju, polewanie produktów rozpuszczonym cukrem lub pokrywanie ich warstwą cukru. Cukrem można było *ocukrować*, *osłodzić*, *pocukrować*, *pocukrzyć*, *powłóczyć*, *polewać*, także coś cukrem *przyprawować* lub z cukrem *zmieszać*:

*Wszystki rzeczy na proch stłucz a **zmieszaj** z białym cukrem.*

FalZioł I 44d

*Gwoździków kramnych **pocukrowanie**: Weźmi gwoździków ile chcesz [...]. Potym je cukrem dobrze warzonym **polewaj**.*

SienHerb 527a

*Migdałow **pocukrze**nie takie ma być: Weźmi migdałow słodkich ochędożonych ile chcesz, na ktore cukier **lej**.*

SienHerb 527a

*O **powłóczeniu** cukrem rozmaitych rzeczy [...]. Rancety z skorek pomarańczowych, jako **pocukrzyć** [...]. Bierze cukier lekko wrzący, warzęchą dziurawą puszcza ją na krajane skorki, ustawicznie je w panwi chybając.*

SienHerb 526b

O wysoko cenionych walorach smakowych cukru (i ogólnie słodkiego smaku) świadczą cytaty, w których *cukry* ('wyroby z cukru, słodkie potrawy podawane na deser') nazwane są 'przysmakami', natomiast potrawy, które nie są cukrowane, zostały określone jako niesmaczne:

*Więc potym przyniesiono cukry marcepany z rozlicznymi **przysmaki**, ktorych my nie znamy.*

RejWiz 27; RejZwierz 38v.

*I marcypany z cukrem uczynione są **barzo dobre smaczne** a rozkoszne ku jedzeniu.*

FalZioł List 13 I r., R. III

*A wszystkim **jako cukier ta barzo smakuje**.*

RejWiz L. 101, w. 29

***Niesmaczne** to potrawy, gdzie ich nie cukrują.*

RejWiz 92v.

W przeciwieństwie do wyrazu *miód* i jego derywatów, których przenośne znaczenia odnosiły się głównie do postrzegania czegoś jako mi-

łego, łagodnego i wdzięcznego, a zatem były wartościowane dodatnio (*miodopłynny, miodomówny, miodooki, miodowy miesiąc*), metaforyczne znaczenia wyrazu *cukier* i jego derywatów odsyłają do zwodzenia, zdradliwej, fałszywej ozdoby czy stwarzania fałszywych pozorów, co wartościowane jest ujemnie.

Spośród trzech przenośnych znaczeń wyrazu *cukier* w polszczyźnie XVI wieku dwa wiążą się ze słodkim smakiem ('słodczy' oraz 'wyroby z cukru, słodkie potrawy podawane na deser', zawsze w pl), natomiast jedno oznacza 'przynętę, zdradliwą, fałszywą ozdobę'. SXVI odnotowuje również przenośne znaczenia innych wyrazów: *cukrować* 'przyozdabiać, stwarzać dobre pozory (o rzeczach złych)', *cukrowany* 'ozdobiony; zwodny, stwarzający fałszywe pozory' i *cukrowny* 'zwodny, stwarzający fałszywe pozory'⁸. Warto odnotować, że czasownik *cukrować* w znaczeniu 'dopatrywać się dobrych stron, zachwalać, przyozdabiać' występował w kontekstach odnoszących się do spraw życia, śmierci, miłości:

Bo nie wie człowiek, kiedy co ma jako to smakuje, aż dopiero, gdy to straci, toż to cukruje.

GostGosp 5; GrabowSet Y2; CzahTr D; SzarzRyt A2v.

Ciebie ja zawsze szanuję, Tobą sobie świat cukruję.

CzahTr [D2]

acz w pracy umiera, nie dba: nadzieją zysku pot cukruje.

GrabowSet V3; LatHar 284

⁸ Znaczenie to można wyjaśnić, odwołując się do wspomnianej na początku rozdziału fascynacji cukrem przejawiającej się między innymi dekorowaniem potraw ozdobami z cukru, co cieszyło się największą popularnością w XVII wieku. Potwierdzeniem niech będą cytaty świadczące o wykorzystywaniu cukru do 'przyozdabiania' w sensie dosłownym: „Cukry nasze nie tak były dobre jak francuzkie. Najokazalsze stały we środku z cukru lodowatego misternie robione: baszty, cyfry, herby, domy lub inne budowy. Im okazalsza była biesiada, tém wspanialsze były massy cukrowe, stały one na tafli szklanej lub drewnianej, wyobrażały galeryę, szpaler ogrodowy, ulicę miejską, Parnas, Olimp. [...] Tafle wysypane były piaskiem cukrowym różnego koloru, najczęściej zielonym [...], brzegi obwiedziono kratką z cukru i z zagranicy sprowadzonego” (DMOCHOWSKI, 1860: 130–131); „Wszystkie sekrety i sztuczki kulinarne najmodniejsze były w czasach Baroku”; „lubowano się w ozdobach, barwach potraw, masach cukrowych i lodach uformowanych w kształt rozmaitych owoców, krzewów, wież i innych fantastycznych kształtów. [...] Echa tego spotykamy nawet w *Panu Tadeuszu*” (KUCHOWICZ, 1975: 37).

Spśród kontekstów poświadczających przenośne użycia wyrazów *cukrować*, *cukrowany* i *cukrowny* wiele odnosi się także do czynności mówienia⁹:

Panie, któż w gmachach twoich ma mieszkanie? [...] Ten, co na sercu swym prawdę piastuje, Ani językiem złych fałszow cukruje.

GrabowSet H3v.; SiebRozmyśl Mv.

Ale jako widzimy, szatan nie śpi: ten serca ludzkie truje: ten mowę cukruje.

KlonWor ded **2v.

Abowiem uczciwa prawda nie potrzebuje ani postawek żadnych, ani umizgania żadnego, ani pośmieszeków żadnych, ani farbowanych a cukrowanych słówek.

RejZwierc 83v.

Darmo też tę ofiarę [...] przed prostymi ludźmi słowa zmyślonymi barwisz, maścisz i cukrujesz.

KrowObr 178

Analiza definicji i kontekstów użycia wyrazu *cukier* i formacji pochodnych, tworzących gniazdo słowotwórcze, odnotowanych w SL przynosi wiele interesujących informacji na temat postrzegania i wykorzystania cukru w dawnych wiekach. Cytaty wskazują wyłącznie na cukier trzcinowy:

słodki stężały sok, wyciśnięty z trzciny Indyjskiej.

DykcMed 1, 602

Indowie cukier z trzciny morskiej robią.

BardzLuk 40

Cukrowa trzcina, pełna jest drdzenia soczystego słodkiego, skąd pochodzi cukier.

KlukDyk 3, 36

W SL odnotowane są między innymi następujące postaci oraz rodzaje cukru:

Cukier pity, dopiero wyciskany z trzciny.

StarDw 29

⁹ SXVI odnotowuje wyrażenia *cukrowane słówka* i *słówka cukrowne* w znaczeniach ‘zwodny, stwarzający fałszywe pozory’.

Cukier lodowaty, cukier po zwyczajnym roztopieniu krystalizowany.

DykcMed 1, 603

Cukier jęczmienny, rozpuszczony w wywarze jęczmiennym i gotowany aż do stężałości, aby z niego robić odłupki.

DykcMed 1, 604

Cukier mleczny, otrzymuje się przez krystalizację wyparowanej serwatki.

DykcMed 1, 604

SL odnotowuje liczną grupę wyrazów pochodnych od nazwy *cukier*, będących określeniami wyrobów z cukru: *cukry* (*Zastawiono na końcu stół cukrami* – Zab 3, 100), *cukierki* ‘cukrowe łakotki’, *cukierek* ‘łakotek cukrowy’, nazwami czynności: **cukierlan* ‘polewanie cukrowe’, przymiotniki: *cukrowaty* ‘podobny do cukru, na kształt cukru pochodzący’, *cukrowny* ‘jak cukier słodki, pełen cukru’, *cukrowy* ‘od cukru, do cukru; do cukru należący’, ‘cukrowy, ocukrzony, cukrem powleczone, posypyany, cukrem zaprawny’, czynności: *cukrować* ‘cukrem zaprawiać, przysładzać, słodzić’, ‘cukrem powlekać, polewać cukrem’, *cukrzeć* ‘cukrem się stawać, słodnieć’.

Linde odnotowuje również wyrażenie *cukrowa kolacyja* na określenie ‘wieczery, którą się zastawia w łóżnicy państwa młodych dla swatów i gości, odprowadzających nowożeńców na złożenie’ oraz konteksty związane z miłością i małżeństwem, w których pojawia się odniesienie do słodczy cukru (por. *miodowy miesiąc*):

Usta jej koralowe, pocałowania cukrowe.

GrochW 343

Każdy uczynek z ust amanta wyrzeczony, jest to cukrowe dla kobiety słowo.

Teatr 22, c. 37

Słodczy małżeństwa często się z cukrową wieczszą kończy.

OssWyr

Pierwszy cukrowy rok małżeństwa.

Mon 72, 662

Niewczas wojenny wdzięczną ocukrowany żołnierzowi małżeńską pieszczotą.

TwardWład 107

Materiał zaczerpnięty z SL potwierdza obserwację uczynioną na podstawie analizy polszczyzny XVI wieku, że *cukier* i pochodne od niego wyrazy (*cukrować, cukrowany*) w znaczeniu przenośnym w więk-

szości kontekstów są wartościowane ujemnie. Słodycz cukru jawi się jako jakość powierzchowna, istniejąca często obok gorzyczy:

On dotąd nie znał, co w cukrze piołuny.

ChroścLuk 270¹⁰

I cukier bez dobrej woli w piołun się obróci.

CnAd 178

– także jako atrybut diabła:

Ma diabeł dosyć cukru, i grzech czyni słodki.

PotArg 401

Diabeł cukruje z wierzchu jako żółć cielesne lubości, aby tak przysłodzonym trunkiem opojony człowiek prędzej zginął.

Psalm 8

Podane przykłady wraz z innymi kontekstami (*Po gorzkim cukrowniejsza słodycz* – FredAd 62; *Kto sobie cudze szczęście cukruje, ten swoje bardzo gorzko czuje* – CnAd 400) realizują opozycję *słodki* ↔ *gorzki*.

Przenośne znaczenie czasownika *cukrować* określone przez Lindego jako ‘słodzić, czynić przyjemnym, powabnym czynić, powabu przydawać, zalecać’ odnosi się najczęściej do sytuacji, w których chce się ukryć prawdę o rzeczywistości, o prawdziwych uczuciach i zamiarach:

*Gniew zatajony po wierzchu zdradnie **cukrujecie** nieszczerą chęcią.*

KchowRoż 109

*Żyd zbrodnie swe **cukruje**, szafrani, że się państwu smaczniuchną potrawę zdadzą.*

GrodwDys F. b

Podobnie jak w polszczyźnie XVI wieku, również w SL pojawia się wyrażenie *cukrowe słowa* w znaczeniu ‘obłudne’:

*Będąc **słówka cukrowne**, a postawka cudna, Pojrzysz jeno kęs dalej, alic myśl obłudna.*

RejWiz 76

¹⁰ Znaczenie tego zdania Linde objaśnia w słowach ‘pieszczoch fortuny, złego nie doświadczył; nie wie, że róży niema [sic!] bez ciernia’. Por. *Słodki miód, lecz w pszczole żądło* (PotArg 304).

Definicja wyrazu *cukier* w SWil ('substancja roślinna słodka, dobywana z trzciny cukrowej [...] zowie się *cukrem zwyczajnym*') wskazuje, że jeszcze w drugiej połowie XIX wieku *cukier* oznaczał 'cukier trzcinowy'. Oprócz określenia *zwyczajny*, zarezerwowanego właśnie dla cukru trzcinowego, słownik podaje wiele innych określeń odnoszących się do różnych rodzajów i postaci cukru. Warto zauważyć, że w SWil po raz pierwszy odnotowuje istnienie cukru pozyskiwanego z buraków cukrowych (*cukier burakowy* 'otrzymywany z ćwikły'); inne wymienione w słowniku rodzaje cukru to między innymi: *cukier galaretowy* 'dobywany ze zwierzęcej galarety traktowaniem jej mocnym siarkowym kwasem, lubo on jest substancją zwierzęcą i zawiera w sobie azot, lecz na wino nie fermentuje', *cukier grzybowy* 'dobyty z grzybów', *cukier krochmalny* 'otrzymujący się z krochmalu za pośrednictwem siarkowego kwasu, lub dopuszczeniem tak zwanej zgniłej fermentacji', *cukier lukrecjowy* 'dobywany z drzewa lukrecjowego', *cukier miodowy* 'wydzielany z miodu', *cukier mleczny* 'otrzymywany z mleka lub serwatki, nie zawiera jednak w sobie azotu', *cukier winogronowy* 'dobywany z jagód winnych'.

Ponadto SWil odnotowuje nazwy cukru dostępnego w sprzedaży ('stosownie do dobroci'), tj. *melis* 'gorszy gatunek cukru; cukier niedobrze oczyszczony, rzadki' oraz *kandys* (*kandysbrod*, *kandysbrot*, *kandelcukier*, *kandiscukier*) 'nazwa w sprzedaży oczyszczonego krystalicznego cukru'; nazwy *cukier lodowaty*, *jęczmienny* i *owsiany* określające różne 'gatunki wyrobów z cukru, przedawanych w cukierniach' oraz *głowa cukru* (*cukrowa*) 'przedażny cukier w postaci ostrokręgu'; a także zwroty (*rąbać cukier*, *utłuc cukru*, *utrzeć cukru*) i wyrażenia (*cukier tłuczony*, *tarty*).

W porównaniu z wcześniejszymi słownikami SWil rejestruje nowe wyrazy lub nowe znaczenia wyrazów należących do gniazda słowotwórczego z centrum *cukier*, wśród nich: *cukrolek* med. 'wszelkie słodkie, cukrowe lekarstwo', *cukrosmażki* 'częstki roślinne smażone w cukrze; konfekciki', *cukrowacieć* 'w cukier się obracać, lub smaku cukrowego nabierać'. Liczne znaczenia mają wyrazy: *cukrować* między innymi 'cukrem zaprawiać', 'przyprawiać, słodzić', 'polewać cukrem, lukrować', przen. 'słodzić, przyjemnym, powabnym czynić', *cukrować się* 'w cukier się obracać, cukru kryształki z siebie objawiać'; *cukrowny* między

innymi ‘od cukru, z cukru zrobiony’, ‘zaprawiony cukrem’, ‘słodki jak cukier’, ‘z cukrów, ze słodkich, cukrowanych potraw składający się’, przén. ‘słodki, miły, przyjemny’. Nowe znaczenie przenośne ma również przymiotnik *cukrowany* ‘grzeczny, uprzejmy pozornie’. Ponadto SWil notuje wyraz *przycukrować* ‘cukrem zaprawić’, ‘dodać jeszcze cukru’, fig. ‘osłodzić’ oraz nazwę czynności *przycukrowanie*.

Materiał wyekscerpowany z SWil pokazuje, że do drugiej połowy XIX wieku nazwa *cukier* obejmowała swym zakresem wiele różnych jego odmian i postaci, na co często wskazywały dodatkowe określenia (np. *cukier miodowy*). Wśród znaczeń przenośnych na uwagę zasługują, wcześniej nienotowane, znaczenia odnoszące się do pozornej uprzejmości.

W późniejszym o pół wieku SW znajdują się nowe wyrazy lub znaczenia: *cukrodajny* ‘dający cukier, dostarczający cukier’, *cukiernysy* ‘pierniczki różnokolorowe, złożone z mąki, zaparzonej mlekiem gotowanym’, *cukierlan* ‘tort, ciasto lukrowane’, *cukrzyca* ‘sok, ugotowany w warniku’, *cukrownik* ‘ciastko, herbatnik’. Nowe znaczenia przenośne to między innymi *cukierkowy* ‘czuły, czułościowy, sentymentalny’. Jednocześnie wiele wyrazów w SW opatrzonych jest kwalifikatorami wskazującymi na wyrazy staropolskie lub rzadko używane (*cukierkandel*, *cukierlan*, *cukrosmażki*, *cukrowacenie*, *cukrzeć*, *cukrzenie*, *cukrowny*).

W SJPD *cukier* w podstawowym znaczeniu definiowany jest jako ‘słodka, biała, krystaliczna substancja otrzymywana z buraków cukrowych lub z trzciny cukrowej, dodawana jako przyprawa do potraw, ważny środek odżywczy’. W porównaniu z leksyką odnotowaną w SW niewiele jest nowych wyrazów i znaczeń. Jako formacje rzadkie SJPD rejestruje wyraz *cukrodajny* ‘dający cukier, dostarczający cukier’. Przymiotnik *cukierkowy* występuje w znaczeniu dosłownym odnoszącym się do rzeczownika *cukierek* oraz przenośnym ‘czułościowy, sentymentalny; o czysto zewnętrznej, banalnej urodzie’, znaczenie dosłowne i metaforyczne ma również czasownik *cukrować* ‘słodzić, przyprawiać, zaprawiać, posypywać cukrem; lukrować’, przenośne:

Owo dawne nadskakiwanie niewiastom, owo cukrowane, płaskie pochlebstwo, dziś zupełnie już wyszło z mody.

Analiza materiału leksykalnego odnotowanego we współczesnych słownikach języka polskiego (SJPSz, ISJP, USJP) dowodzi, że spora część wyrazów wykazuje tendencję do wycofywania się z języka bądź ograniczania zakresu funkcjonalności. Przykładowo w USJP bez kwalifikatorów występują jedynie wyrazy: *cukier* w podstawowym znaczeniu ‘słodka, krystaliczna substancja, produkt o dużej wartości kalorycznej, otrzymywany z buraków cukrowych lub trzciny cukrowej, używany do potraw i napojów’, *cukierek* ‘przysmak zrobiony ze specjalnie spreparowanego cukru z dodatkiem jakiegoś smaku’, *cukierkowy* ‘przym. od *cukierek*’, *cukrowy* 1) ‘dotyczący cukru’, 2) ‘zrobiony z cukru’. Pozostałe wyrazy bądź znaczenia opatrzone są kwalifikatorami wskazującymi na ich ograniczone funkcjonowanie w polszczyźnie.

Nowymi leksemami są wyrazy z kwalifikatorem książk.: *cukierkowaty* ‘ckliwy, czułościowy, mdły, cukierkowy, przesłodzony, nienaturalny’ (*Cukierkowata uroda, Cukierkowaty film*) oraz pochodny od niego rzeczownik *cukierkowatość* (*Cukierkowatość postaci, utworu*). Podobne znaczenie przenośne ma przymiotnik *cukierkowy* ‘czułościowy, sentymentalny; także: banalny, przesłodzony, landrynkowy’ (*Cukierkowa literatura, Cukierkowe kolory, obrazy*). Wyrazy te mogą być określeniami pejoratywnymi odnoszącymi się najczęściej do wyglądu zewnętrznego lub charakteru postaci, zwłaszcza zaś do estetycznej oceny sztuki (literatury, malarstwa i filmu).

4.5. Metaforyczne znaczenia leksyki związanej ze smakiem słodkim

Przymiotnik *słodki*, a także liczne wyrazy prymarnie odnoszące się do smaku słodkiego funkcjonują w znaczeniach metaforycznych, wskazując wówczas na coś pozytywnego – dobrego, miłego, łagodnego, czułego. Konstatacje takie znaleźć można w wielu publikacjach (zob. WIERZBICKA, 1971: 127–128, 29; PAJDZIŃSKA, 1996: 125–126; JOCHYM-KUSZLIKOWA, 1982: 47, 54). Metaforyczne zastosowania leksyki związanej ze smakiem słodkim poddała analizie także Beata Szymańska

w artykule *Fenomenologia słodyczy – zarys* (SZYMAŃSKA, 1993). Autorka pisze:

Ogólnie można by powiedzieć, iż określenia związane z doznaniem zmysłowymi często przenoszą swoje znaczenie dla opisu jakiejś innej cechy czy sytuacji i zapewne terminy doznań smakowych nie stanowią tu wyjątku. Jednak właśnie termin „słodki” i związane z nim określenia pokrewne są stosowane szczególnie często i w bardzo wielu językach.

SZYMAŃSKA, 1993: 253

Co ciekawe, Szymańska zwraca uwagę na możliwość metaforycznego zastosowania przymiotnika *słodki* nie tylko w języku polskim. Pisze o wykorzystaniu przymiotników *sweet*, *doux*, *dolce*, *süss* jako określeń estetycznych odnoszących się do oceny muzyki czy obrazu. W ocenie przedmiotu estetycznego przymiotnik *słodki* ma jednak charakter ambiwalentny – w znaczeniu pozytywnym wyraża walor przysługujący dziełu lub sytuacji w obrębie wartości estetycznej, w pejoratywnym – może być użyty przy charakterystyce kiczu. W odniesieniu do osób przymiotnik *słodki* ma znaczenie pozytywne, ale również może mieć charakter żartobliwy.

Szymańska zaznacza także, że przymiotnik *słodki* i terminy związane z pojęciem ‘miód’ mogą charakteryzować sposób mówienia (mogą określać walor mówcy lub mowy). Jako przykłady podaje wyrażenia *miodopłynna mowa*, łacińskie *mellea vox* czy sanskryckie *madhuvacas*, *madhuvac* (SZYMAŃSKA, 1993: 254). Należy nadmienić, że w dalszej części rozdziału podane zostaną inne przykłady odnotowane w historycznych słownikach języka polskiego potwierdzające to znaczenie.

Szczegółową analizę nazw cech percypowanych zmysłem smaku jako określeń uczuć przeprowadziła w polszczyźnie współczesnej Renata BRONIKOWSKA (2002). Autorka zwraca uwagę, że przymiotnik *słodki* jako określenie uczuć łączy się z jednej strony z nazwami uczuć kojarzonymi z doznawaniem przykrości, takimi jak: niepokój, smutek, melancholia i tęsknota, które w pewnych kontekstach mogą wskazywać na swoistą przyjemność (np. niepokój przed pierwszą randką), z drugiej strony – z nazwami uczuć przyjemnych, które w pewnych kontekstach mogą wskazywać na doznanie smutku czy bólu (*słodki, rzewny spokój; słodko-bolesne poczucie pełni*). Metaforyczne znaczenie

przymiotnika *słodki* ‘łagodny’ w połączeniu z nazwą uczucia wskazuje na spokojny, delikatny charakter uczucia, zarówno pozytywnego (*słodka radość*), jak i negatywnego (*słodki smutek*). O uczuciu słodczy Bronikowska pisze, że bywa ono konceptualizowane jako substancja wypełniająca całe ciało człowieka (*serce przepełnione słodyczą*) (BRONIKOWSKA, 2002: 48–49).

Bronikowska, pisząc o przymiotnikach „smakowych” jako określeniach objawów uczuć, wskazuje na połączenie *słodki uśmiech* ‘uśmiech, w którym przejawia się łagodny charakter (lub fałsz) danej osoby’, w wypadku którego przymiotnik *słodki* informuje o cechach osoby, która się uśmiecha (BRONIKOWSKA, 2002: 51). W grupie użyć przymiotnika *słodki* w funkcji określeń przyjemnych doświadczeń autorka wymienia wyrażenia oznaczające sen lub próżnowanie (stan bierności): *słodki sen*, *słodka drzemka*, *słodkie próżnowanie*, lub przyjemności związane z erotyką (*słodkie pieszczoty*, *słodycz pocałunku*) (BRONIKOWSKA, 2002: 53–54). Wśród możliwych metaforycznych użyć przymiotnika *słodki* badaczka wylicza również konteksty związane ze złudzeniem co do rzeczywistości (*słodkie słowa*, *słodkie kłamstwa*), stanów umysłu, które wynikają z nieznamości prawdy (*słodka niepewność*, *słodka niewiedza*) lub polegają na oderwaniu od rzeczywistości (*słodkie wspomnienia*, *słodkie marzenia*). Przytacza także wyrażenie *słodkie życie* w znaczeniu ‘życie łatwe, lekkie, bez kłopotów i zmartwień’, jako przykład, w którym przyjemność przywołana przez przymiotnik *słodki* polega na braku przykrości. W niektórych użyciach, jako określenie doznań przyjemnych niemających pokrycia w rzeczywistości, przymiotnik ten nabiera odcienia pobłażliwego, żartobliwego, nawet negatywnego (*słodkie kłamstwo*, *słodkie marzenia*, *słodki sen*) (BRONIKOWSKA, 2002: 55).

Porównanie materiału historycznego z przywołanymi w pracy konstatacjami dotyczącymi metaforycznych użyć wyrazów *słodki* i *słodycz* w płaszczyźnie synchronicznej wykazuje sporo zbieżności. Leksyka związana ze smakiem słodkim od staropolszczyzny funkcjonowała w kontekstach odnoszących się do pozasmakowych doznań zmysłowych, ale przede wszystkim do tego, co miłe, dobre, łagodne i czułe, co sprawia przyjemność i wywołuje uczucie szczęścia. W dalszej części rozdziału zwrócono uwagę na te konteksty, które wskazują na znaczenia metaforyczne różniące się od już wymienionych.

Charakter źródeł staropolskich determinuje liczne użycia, w których leksyka dotycząca słodkiego smaku odnosi się do Boga, Jezusa i Maryi:

Słodki i prawy gospodzin.

Fl 24, 9, sim. Puł, sim. Fl i Puł 33, 8. 99, 5

*Jezu Kryste, **słodki chlebie!***

Naw 125

*O Jezu Kryste miły, **nasłodcześnieja mądrości** Ojca Boga!*

Naw 149

*O najlepszy ucieścicielu, **słodki gościu** naszej dusze, **słodkie ochłodzenie**.*

AKLit III 106

*Święta Maria, **Matko Boża nasłodsza**.*

Zdrow 12

*O miłościwa, o dobrotliwa, **o słodka Panno Maria**.*

SalveReg 1–7, 9–12, 14–9, sim. ModlJag 36, PF V 104

W licznych przykładach leksyka smakowa określa przymioty wymienionych osób:

*gędzicie imieniu jego, bo **słodki<e> jest**.*

Fl 134, 3

*Jej (sc. Maryi) **głos był** znamienity, **słodki**, **służny**, **rozkoszny a barzo ucieśny**.*

Rozm 23

*A ty, Gospodnie, uczyń se mną prze imię twoje, bo **słodkie jest miłosierdzie** twoje.*

Fl 108, 20

*Oczy jej święte bi[a]łe [...] **weźrzenia** [...] **słodkiego**.*

Rozm 20

– oraz wskazuje na uczucia przyjemności i szczęścia, jakie wywołuje w człowieku Słowo Boże, bliskość Jezusa i znajomość jego nauki:

***Jako słodkie** gardzielam mojem **mołwy** twoje.*

Fl 118, 103

*<Jezu> Kryste, **słodko** jeże ciebie szukać, **ale s<łodziej** należeć>.*

R XXIV 350

*Daj mi dar świętej mądrości, bych zakusił twej **słodkości**.*

SprTNWV 18

W tym kontekście wymowne są również XVI-wieczne metafory spożywania ksiąg Bożych:

*I otworzyłem usta moje, a nakarmił mię onemi księgami [...] I zjadłem je a stały się w ustach moich **jako miód słodki**.*

Leop Ezech. 3

*I rzekł ku mnie Pan: synu człowieczy zjedz ty księgi. I odwróciłem usta swe, a nakarmił mię tymi księgami, stało mi się w uściech **słodko jako treść miodowa**.*

BielKron, k. 96r.

W najstarszych kontekstach wskazać można także użycia, w których przysłówek *słodko* łączy się z czasownikiem *cierpieć* (*rozpamiętaj to trudne stanie jego* (sc. Jesukrysta) *u słupa, więc ci będzie **słodko cierpieć**, cokolii przeń ucirpisz* – Rozm 824), natomiast przymiotnik *słodki* – z rzeczownikiem *śmierć* (*Śmierć straszna: lecz kto dla ojczyzny ginie, **słodka** przychodzi, dla niej każdy słynie* – KlonKr E4).

Omawiając metaforyczne znaczenia leksyki związanej ze smakiem słodkim, należy zwrócić uwagę na użycia odnoszące się do słów i sposobu mówienia. Jak już wspomniano, przymiotnik *słodki* i terminy związane z pojęciem ‘miód’ mogą charakteryzować sposób mówienia, określając mówcę lub mowę.

Materiał historyczny pokazuje, że w polszczyźnie istniały liczne złożenia z członami *słodko-* i *miodo-* określające łagodne, miłe dla ucha, dźwięczne brzmienie głosu, mowy, także przyjemny, ujmujący i przekonujący sposób mówienia (*słodkomówny, słodkomówność, słodkomówienie, słodkousty, słodkopłynne słowa, słodziuchne słoweczka; miodojęzyczny, miodomówny, miodomownie, miodopłynna mowa, miodowe słówka*). W tym znaczeniu *słodkie słowa* postrzegane są jako mające moc „rozmnażania” przyjaciół i zjednywania sobie nieprzyjaciół:

*Słowo **słodkie** rozmnaża przyjaciół, a ubłaga nieprzyjaciół: a język łaskawy w dobrym człowiecie obfituje.*

Leop, Ecclesi. 6

Należy jednak zauważyć, że obok wymienionych znaczeń pozytywnych można wskazać liczne użycia negatywne świadczące o nieszczerych, pochlebnych słowach:

*Jemuż (sc. św. Błażejowi) **słodkimi** słowy rzekł: Acz były **słodkie** słówka, ale **gorzki** piołyn był pod językiem ich.*

RejPos, List 251, w. 20

Z ust jej nietrudno dostać słów słodko płynnych, w których jadowita niespodziewana trucizna ukryta.

Mon 75, 699

Osobną grupę metaforycznych użyć leksyki związanej ze smakiem słodkim tworzą wyrazy i konteksty, które odnoszą się do znaczeń ‘ckliwy’ i ‘ckliwość’. W materiale historycznym znaczenia te odnajdujemy w przymiotnikach *słodkonudny* (*Słodkonudny ogień miłości* – Zab 15, 27), *słodkawy* ‘łagodny z odcieniem ckliwości’ (*W scenach [...] miłosego szczebiotu artystka wpadła częstokroć w zbyt słodkawą naiwność* – Kłosy 169), *słodyczkowaty* ‘odznaczający się sztuczną słodyczą, ckliwością’ (*Badyłowata dama miała na ręku dwa koszyczki, podała je Krysi i powiedziała skrzypliwym, a słodyczkowatym głosem* – GrabowJOpow II, 76) oraz rzeczowniku *słodkawość* (*Dziwnie wyglądał (prorok) wśród tych wytwornych słodkawości* – SJPSz). Znaczenia te korespondują z omówionymi wcześniej przenośnymi znaczeniami wyrazów *cukierkowaty*, *cukierkowatość* i *landrynkowaty*.

4.6. Podsumowanie

W rozdziale 4 rozważania ogniskowały się wokół zagadnień związanych z recepcją smaku słodkiego oraz z analizą leksykalnych wykładników tej jakości smakowej. Wprowadzeniem do analizy materiału językowego były informacje dotyczące historycznych uwarunkowań związanych z postrzeganiem i wartościowaniem słodyczy w przeszłości oraz historią miodu i cukru na ziemiach polskich. Pokazano, że mimo iż słodycz od zawsze była niezwykle ceniona i pożądana przez człowieka, przez wieki nie była jakością autonomiczną. Kuchnia staropolska preferowała bowiem potrawy łączące w sobie smak słodki z innymi smakami – zwłaszcza kwaśnymi i ostrymi.

Dane historyczne wskazują, że pierwszym znanym środkiem słodzącym był miód. Zatem odwołując się do pojęcia prototypu, można powiedzieć, że to właśnie smak miodu przez wieki stanowił podstawowe odniesienie dla słodyczy. Dopiero od XVI wieku, czyli momentu, kiedy

pojawił się w Polsce importowany cukier trzcinowy, sytuacja ta zaczęła ulegać stopniowej zmianie. Przez kolejne trzy stulecia cukier postrzegany był kolejno jako ozdoba, środek leczniczy, środek konserwujący, substancja słodząca. Gwałtowny rozwój cukrownictwa buraczanego w XIX wieku w zasadniczy sposób wpłynął na upowszechnienie się cukru, a tym samym wyeliminowanie miodu jako najważniejszej substancji słodzącej. Zmiana ta ostatecznie doprowadziła do ukształtowania się nowego wzorca prototypowego, tj. cukru. Z dzisiejszej perspektywy miód można nazwać historycznie pierwszym wzorcem prototypowym smaku słodkiego. Poddane analizie definicje słownikowe przymiotnika *słodki* poświadczają tę zmianę: począwszy od SW definicje mają charakter ostensywny – słodki smak definiowany jest poprzez wskazanie w pierwszej kolejności cukru, w drugiej – miodu.

Na tak zarysowanym tle historycznym do ciekawych konstatacji doprowadziła analiza etymologiczna przymiotnika *słodki*. Pokazano, że pie. przymiotnik **sal-dū-* zawierał ten sam pierwiastek **sal-*, co dzisiejsze wyrazy *sól*, *słony*, *solić*, i pierwotnie oznaczał ‘przyprawiony solą, posolony’ (SEBor). Świadczy to z jednej strony o tym, że smak słodki jest niejako wtórny wobec smaku słonego, z drugiej – że znaczenie przymiotnika *słodki* uległo na przestrzeni wieków zasadniczej zmianie. Jedną z hipotez rozwoju semantycznego przytoczono za Wiesławem Borysiem: ‘przyprawiony solą, posolony’ → ‘mający przyjemny smak, smaczny’ → ‘słodki’ (SEBor). W rozważaniach poświęconych budowie słowotwórczej przymiotnika *słodki* zwrócono także uwagę na możliwą pochodność wyrazu *słodki* od rzeczownika *słód*.

Poddany analizie materiał leksykalny pokazał ewolucję semantyczną przymiotnika *słodki* na gruncie polszczyzny od ogólnego znaczenia ‘przyjemny w smaku’ do ‘mający smak taki jak cukier, miód’. Zestawienie definicji przymiotnika *słodki* oraz obserwacja kontekstów zarejestrowanych w słownikach z kolejnych epok wykazały różnice w postrzeganiu i wartościowaniu tej jakości smakowej na przestrzeni wieków. W tym miejscu warto wspomnieć o XVI-wiecznych cytatach świadczących zarówno o pozytywnym, jak i o negatywnym postrzeganiu słodkich potraw.

Analiza pokazała, że w historii polszczyzny widoczne są zmiany ilościowe w obrębie słownictwa dotyczącego smaku słodkiego. Na przestrzeni wieków uwidacznia się tendencja do wychodzenia z użycia

kolejnych wyrazów, np. przymiotników: *słodkowity, przysłodki, słodko-słony, słodkocukrowy, słodkotrawny*, także wyrazów o długim trwaniu w języku, takich jak *słodycz* czy *słokość*. Warto dodać, że do dzisiaj niektóre spośród wyrazów prymarnie odnoszących się do percepcji smakowej w znaczeniach metaforycznych wskazują na to, co miłe, przyjemne, łagodne, dobre (*słodki głos, słodki sen, słodka tajemnica, słodycz pocałunku, serce pełne słodyczy*).

Obserwacja materiału językowego w perspektywie diachronicznej pokazała, że odnotowane w słownikach konteksty użycia wyrazów należących do gniazd słotwórczych utworzonych od rzeczowników *miód* i *cukier* zawierają liczne informacje dotyczące postrzegania obu substancji, ich smaku oraz możliwości wykorzystywania w dawnych wiekach. Przedstawiona historia wyrazów należących do wymienionych gniazd słotwórczych pokazała, jak na przestrzeni wieków zmieniała się liczebność tych gniazd, jak ewoluowały znaczenia poszczególnych wyrazów oraz jak rozwijały się ich znaczenia przenośne. W ciągu stuleci wyrugowane zostały z polszczyzny formy bez przegłosu (np. *miedny, miedowy, omiedzić*), nazwy cukru i wyrobów z cukru (*cukierkandel, cukrosmażki, cukiernysy, cukrolek, cukierlan*), nazwy czynności związanych z „obróbką” cukru (*rąbać cukier, utłuc cukru, utrzyć cukru*), określenia przymiotnikowe (np. *miodnusz, miodnutki, cukrowaty, cukrowny*), wyrażenia (*cukrowa kolacja, cukrowe słówka*), niemal całkowicie nieobecny jest w polszczyźnie czasownik *cukrować* (w USJP odnotowany z kwalifikatorem przestarz.).

Do ciekawych spostrzeżeń na temat *miodu* i *cukru* doprowadziła także analiza znaczeń metaforycznych tych wyrazów. Pokazano, że o ile rzeczownik *miód* i jego derywaty w znaczeniach przenośnych odnosiły się do czegoś wartościowanego pozytywnie, miłego i łagodnego (np. *miodomówny, miodopłynny*, por. *miodowy miesiąc*), o tyle przenośne znaczenia rzeczownika *cukier* i utworzonych od niego wyrazów pochodnych odsyłały do czegoś wartościowanego negatywnie, fałszywego, zdradliwego, pozorowanego (np. *cukrowe słówka*). We współczesnej polszczyźnie wycofały się tego typu negatywne znaczenia metaforyczne, utrwały się natomiast znaczenia wskazujące na coś ‘ckliwego, czułościowego, mdłego, przesłodzonego, nienaturalnego’ (por. rzeczownik *cukierkowość*, przymiotniki *cukierkowy* i *cukierkowaty*).

5. Leksykalne wykładniki smaku kwaśnego

[...] każdy je z dobrym smakiem, i onę kwaśność, rzecz tanią, przy drogich lubi.

Łukasz Górnicki

5.1. Smak kwaśny dawniej i dziś

Charakterystyczną cechą kuchni staropolskiej było upodobanie w smakach słonych, słodkich, kwaśnych i ostrych. Istnieje jednak zasadnicza różnica między zamiłowaniem do smaków słonych i słodkich a upodobaniem do smaku kwaśnego i ostrości pokarmów. Warto przypomnieć, że sól, miód i cukier były produktami niezwykle cennymi i cenionymi, wokół których organizował się przemysł i handel polski, europejski i międzykontynentalny, a posiadanie soli i cukru przez wieki uznawane było za oznakę bogactwa i świadczyło o wysokim prestiżu społecznym. W odróżnieniu od smaków słonego i słodkiego, które były jakościami powszechnie cenionymi, upodobanie do smaku kwaśnego i ostrości stanowiło zamię kuchni polskiej.

Czym można wytłumaczyć zamiłowanie do kwaśności i ostrości kuchni staropolskiej? Historycy wskazują różne czynniki: wpływ tradycji, przyzwyczajień i mody, podświadome kierowanie się przy wyborze pożywienia jego właściwościami „zdrowotnymi” (dostarczanie organizmowi witamin, dobroczynny wpływ na trawienie)¹, związek z powszechnym

¹ Warto zauważyć, że również współczesne książki wskazują na związek pomiędzy smakiem pożywienia a jego wpływem na zdrowie człowieka. Wśród pozytywnych właściwości smaku kwaśnego wymienia się działanie orzeźwiające, pobudzające apetyt, sprzyjające zatrzymywaniu płynów w organizmie, regulujące procesy trawienne, wzmagające właściwości intelektualne. Nadmiar kwaśnego smaku ma negatywny

wówczas sposobem konserwowania żywności (kiszenie lub przechowywanie w octowej zalewie), a także wpływ światopoglądu chrześcijańskiego. Wskazują na to fragmenty zaczerpnięte z publikacji historycznych:

Z kolei omówić należy sprawę gustowania w pewnych smakach, które ukształtowała tradycja, przyzwyczajenia, moda, a w pewnej mierze podświadoma dążność do spożywania pokarmów zawierających składniki przeciwdziałające schorzeniom. Stąd np. tendencja do jedzenia kiszonej kapusty, rozmaitych kwasów [...], które dostarczały organizmowi witamin. W konsekwencji oddziaływania tych wszystkich czynników cechą charakterystyczną potraw, przede wszystkim podawanych na stołach pańskich, lecz w dużej mierze i potraw innych kategorii kuchni, stanowiła ostrość, kwaśność, słoność. Do pokarmów dodawano wiele składników ostrych, drażniących, pikantnych.

KUCHOWICZ, 1975: 22

Trawienie ciężkich posiłków ułatwiał także ich sposób przyrządzania: kwaśność, ostrość i słoność, a także spożywanie alkoholu, który w mniejszych dawkach posiadał pewne własności bakteriobójcze.

TURNAU, 1969: 157

Wielkim uznaniem cieszyły się octy, chrzan, musztarda, lubiano szafran, pieprz. Istotną cechą polskiej kuchni było nagminne używanie czosnku i cebuli. Lubowano się też w ostrych marynatkach, kiszonej kapuście, kiszonych ogórkach (uchodziły one za przysmak narodowy). Wszystkie te dodatki nadawały potrawom smak, który raził podniebienia cudzoziemców [...]. Tendencja do osiągnięcia kwaśnego, ostrego smaku potraw występowała na przestrzeni zarówno XVI jak i XVIII wieku.

KUCHOWICZ, 1975: 23

Charakterystyczne dla kuchni staropolskiej było upodobanie w smakach ostrych, kwaśnych i słonych, skłonność do używania znacznej ilości przypraw, cebuli, ogórków i kapusty kiszonej.

TURNAU, 1969: 140

Skąd ta skłonność do kwaśnego? Zbawiciel został napojony na krzyżu octem i dlatego zaprawiane octem przyprawy wydawały się właściwsze dla chrześcijańskiego podniebienia. [...] Istnieje jeszcze jedna, bardziej prozaiczna, przyczyna – konieczność konserwowania produktów spożywczych, zwłaszcza mięsa. Skutecznym sposobem, poza soleniem, było kiszenie niektórych warzyw oraz przechowywanie mięsa w octowych zalewach.

KOWALEWSKI, 2009: 34

wpływ na organizm człowieka – pogarsza skład krwi, prowadzi do owrzodzeń i podrażnień skóry oraz zgagi (TOMBAK, 1999: 116).

W późniejszych wiekach upodobanie do potraw kwaśnych i ostrych stało się *passé*. Jak już wspomniano, pod tym względem przełomowy okazał się wiek XVIII i wpływ dworu Stanisława Augusta Poniatowskiego. Królewski kucharz, Francuz Paul Tremo, przygotowywał potrawy lekkie, odmienne od sarmackich specjałów, między innymi używał mało octu, tłuszczu, nie łączył smaku słodkiego i kwaśnego (KLEŚTA-NAWROCKA, 2009: 98). Przykład z dworu królewskiego wzięty w pierwszej kolejności dwory magnackie. Z czasem zmiany te doprowadziły do zniknięcia kuchni staropolskiej z kulinarnej mapy Europy:

Przykład dworu królewskiego oddział na zmiany w polskiej kuchni. Przestała być modna jej zbytnia ostrość, kwaśność i słoność, co ułatwiało strawienie znacznych ilości solonego i wędzonego mięsa. W jadalniach najwzrostlejszych magnackich dworów warszawskich przyjęły się potrawy typowe dla kuchni francuskiej.

TURNAU, 1969: 141

W kuchniach wyższych kategorii pod koniec XVIII wieku dało się zauważyć pewne złagodzenie ostrych i kwaśnych dotąd potraw. Bankiet, na którym dawano potrawy wyłącznie o smaku ostrym, korzennym, uchodził za tradycyjny, lecz trochę staromodny. Niemniej ostry smak stanowił charakterystyczną cechę większości potraw podawanych na stołach polskich do końca wieku. Kwaśność potraw uderza też etnografów badających jadło ludowe XIX wieku.

KUCHOWICZ, 1975: 24

Podane informacje stanowią wprowadzenie do analizy leksyki dotyczącej smaku kwaśnego.

5.2. Etymologia przymiotnika *kwaśny*

Przymiotnik *kwaśny* ‘mający cierpki smak np. niedojrzałych owoców’ (SEŚl), ‘mający cierpki smak’ (SEBor), datowany w polszczyźnie od XV wieku, jest kontynuantem psł. przymiotnika **kvasъnъ* ‘związany z zakwasem, zaczynem, napojem sfermentowanym, powodujący fermentację; o smaku cierpkim np. niedojrzałych owoców’ (SEŚl), ‘mający smak kwasu, kwaśny, cierpki’ (SEBor). Pod względem słowotwórczym

jest to formacja z sufiksem **-bn̥* utworzona od rzeczownika **kvas̥* ‘zaczyn, zakwas (fermentum)’, ‘kwaśny smak, coś kwaśnego’, ‘orzeźwiający kwaskowaty napój, otrzymywany na drodze fermentacji’ (SEŚl), ‘zaczyn, zakwas; kwaśny smak, coś kwaśnego, sfermentowanego, kwaskowaty napój’ (SEBor), ‘*kwas* do ciasta’ (SEBr)².

Sławski zaznacza, że budowa wyrazu **kvas̥* i długość samogłoski rdzennej wskazuje na wyraz prastary, w opozycji do psł. **kysti*, **kysn̥ati*, **kysēti* ‘moknać, wilgotnać, fermentować, kisnąć, kwaśnieć’ (SEŚl). Również Brückner i Boryś określają rzeczownik **kvas̥* jako wyraz archaiczny, pochodny od **kysn̥ati* ‘kisnąć’, w którym nastąpiła wymiana rdzennego **y* na **va* (SEBr, SEBor). Czasownik **kvasiti* ‘powodować fermentację, kisić’ (SEŚl), ‘powodować, że coś kiśnie, fermentuje’ (SEBor) odnotowany jest jako czasownik kauzatywny od **kysti*, **kysn̥ati*, **kysēti* (SEŚl) lub **kysn̥ati* (SEBor). Sławski zaznacza, że w poszczególnych językach słowiańskich widać wtórny wpływ czasownika **kvasiti* na **kysti*, **kysn̥ati*, **kysēti*³ (SEŚl). Boryś wskazuje, że na pierwotny przymiotnik **kvas̥n̥* nawarstwiły się późniejsze, powstające w poszczególnych językach słowiańskich przymiotniki odczasownikowe od **kvasiti*, skąd znaczenia ‘kiszony’, ‘skwaszony’, ‘sfermentowany’ (SEBor).

Przytoczone informacje etymologiczne wskazują, że rdzeń **kvas-* jest wtórny wobec **kys-*. Na gruncie polszczyzny funkcjonują wyrazy wywodzące się z obu rdzeni (*-kwas-* występuje między innymi w wyrazach *kwas*, *kwaśny*, *kwaśić*, *-kis-* między innymi w wyrazach *kisać*, *kisić*,

² Pierwotnie przymiotnik *kwaśny* miał znaczenie relacyjne, które odnosiło się do *kwasu*. Na przestrzeni wieków relacja wyraz podstawowy ↔ wyraz pochodny między wyrazami *kwas* i *kwaśny* uległa zmianie; w rozumieniu synchronicznym wyrazem podstawowym jest *kwaśny*, natomiast rzeczownik *kwas* jest wyrazem pochodnym. Współcześnie *kwaśny* to przymiotnik jakościowy (por. tabela 11 na s. 165).

³ Na gruncie języka polskiego relacje między *kisić* i *kwaśić* opisuje Jan Miodek: „Ubolewam nad tym, że coraz częściej formy wywiedzione od czasownika *kisić* wypierane są przez konstrukcje *kwaśić*, *kwaszenie*, *kwaszony*, *zakwaszony*, *kwasowy*. Dla mnie *ogórki* mogą być ciągle tylko *kiszone*, *kapusta* – *kiszona*, choć *mleko* – *kwaśne*, rzadziej *zsiadłe*. Mimo to nie mogę nie powiedzieć, że od samego początku czasowniki *kisić* i *kwaśić* uważane były za absolutnie równoważne i dlatego zawsze dopuszczano wariantowe postacie typu *kiszona* / *kwaszona kapusta*, *kiszone* / *kwaszone ogórki*. Wszystkie opracowania współczesne zauważają ekspansywność form wywiedzionych od podstawy *kwaśić*” (MIODEK, 2005: 310).

kisieć, kisiel, skisty, kiszony). Podobnie w innych językach słowiańskich, np. w języku rosyjskim, na co wskazuje Ludwika Jochym-Kuszlíkowa, analizująca polskie i rosyjskie gniazda słowotwórcze z centrum *kwaśny* / *кислый*:

Zasada rozpatrywania gniazd słowotwórczych w ramach określonych pól semantycznych nabiera specjalnej wyrazistości i wydaje się konieczną w wypadku badania ekwiwalencji formalnej i znaczeniowej sposobów oznaczania smaku kwaśnego w języku polskim i rosyjskim. Rzecz polega na tym, iż w obydwu porównywanych językach istnieją szeregi derywatów od genetycznie pokrewnych rdzeni *kis* i *kwas*, które jednak z synchronicznego punktu widzenia mimo bliskości znaczeniowej należą do różnych gniazd słowotwórczych. Międzyjęzykowa ekwiwalencja strukturalno-semantyczna jest tu więc dość skomplikowana. W języku polskim przymiotnikiem o znaczeniu jednej z czterech podstawowych cech smakowych [...] jest wyraz *kwaśny*, który odpowiada rosyjskiemu przymiotnikowi *кислый*.

JOCHYM-KUSZLIKOWA, 1982: 105–106

Zestawienie słowiańskich odpowiedników przymiotnika *kwaśny* pokazuje, że w innych językach słowiańskich przymiotniki będące nazwą jednego z podstawowych smaków zawierają rdzeń *-kys-* / *-kis-*. Jednocześnie w językach słowiańskich funkcjonują przymiotniki utworzone od rdzenia *-kvas-* (por. czes. *kvasný* ‘związany z fermentacją, fermentacyjny; podniecający, pobudzający; biesiadny’, słowac. *kvasný* ‘używany do fermentacji, kwaszenia’, ros. *kvásnyj* ‘kiszony, zakwaszony, o cierpkim, kwaśnym smaku’, ukr. *kvasnýj* ‘dotyczący kwasu napoju’ – SESł).

Odpowiedniki przymiotnika *kwaśny* jako nazwy smaku w językach należących do rodzin germańskiej, romańskiej i słowiańskiej przedstawia tabela 9 (s. 162).

Jak widać w zestawieniu jedynie w rodzinie języków germańskich realizowany jest jeden wspólny rdzeń. Etymologia angielskiego przymiotnika *sour* pokazuje, że w językach germańskich nazwa kwaśnego smaku wywodzi się z pie. rdzenia **suro-* ‘sour, salty, bitter’ (*Online Etymology Dictionary*), tj. ‘kwaśny, słony, gorzki’. Słownik etymologiczny języka angielskiego podaje, że zarówno angielskiemu przymiotnikowi *sour*, jak i niemieckiemu przymiotnikowi *sauer* odpowiadał stang. i stwniem. przymiotnik *sur*. Wśród wyrazów kontynuujących pie. rdzeń **suro-* *Online Etymology Dictionary* rejestruje ros. wyraz *syroi* ‘moist,

Tabela 9

Przymiotnik *kwaśny*
w wybranych językach indoeuropejskich

Grupa języków	Język	<i>Kwaśny</i>
Germańskie	ang.	<i>sour</i>
	duń.	<i>sur</i>
	niem.	<i>sauer</i>
	norw.	<i>sur</i>
	szw.	<i>sur</i>
Romańskie*	franc.	<i>acide</i>
	hiszp.	<i>ácido</i>
	łac.	<i>ācidūs</i>
	port.	<i>ácido</i>
	wł.	<i>acido</i>
Słowiańskie	biał.	<i>kisly</i>
	bułg.	<i>kisel</i>
	chorw.	<i>kiseo</i>
	czes.	<i>kyselý</i>
	pol.	<i>kwaśny</i>
	ros.	<i>kislyj</i>
	serb.	<i>kiseo</i>
	słowac.	<i>kyslý</i>
	słoweń.	<i>kisel</i>
	ukr.	<i>kyslyj</i>

* W językach romańskich funkcjonują również inne niż wymienione w tabeli odpowiedniki przymiotnika *kwaśny*, np. wł. *acre*, *agro*, *aspro*, *acerbo*.

raw’, lit. *suras* ‘salty’ i *suris* ‘cheese’. Podobnie, *Etymologisches Wörterbuch* wskazuje, że niemiecki przymiotnik *sauer* wywodzi się z ie. rdzenia **sūro-*, **souro-* ‘sauer, salzig, bitter’, eigentl. ‘saftend, käsig geronnen, schleimig naß’. Warto odnotować, że Boryś wywodzi z pie. rdzenia **su-ro-* ‘cierpki, słony, gorzki’ wyrazy *surowy* i *ser*, wskazując, że zapewne rdzeń ten oznaczał pierwotnie ‘wilgotny, mokry’. SEBor

podaje, że przymiotnik *surowy* kontynuujący psł. przymiotnik **surovъ* / **syrovъ* ‘surowy, nieobrobiony, świeży, mokry’ oraz rzeczownik *ser* kontynuujący psł. rzeczownik **syrъ* ‘ser’ pochodzą od przymiotnika **syrъ* ‘surowy, nieobrobiony, niedojrzały, świeży, mokry’, który ma dokładne odpowiedniki w lit. *sûrûs* ‘słony’, łot. *sûrs* ‘gorzki, cierpki’ (i urzeczownikowione lit. *sûris* ‘bardzo słony ser’, stpr. *suris* ‘ser’) oraz w wymienionym wyżej stwniem. *sûr* ‘kwaśny, cierpki’, któremu odpowiada dzisiaj niem. *sauer*. W języku polskim zapożyczone ze stwniem. *sûr* dało nazwę *żur* ‘zupa na zakwasie z chleba lub mąki, taki zakwas’ (SEBor).

Porównując etymologię słowiańskich i germańskich odpowiedników przymiotnika *kwaśny*, można wskazać na wspólne pierwotne znaczenie odnoszące się do wilgoci, które zawarte jest w znaczeniach czasowników **kysti*, **kysnati*, **kysëti* (SESł) / **kysnōti* (SEBor) oraz pie. rdzeniu **suro*. Wydaje się to ważne w kontekście rozważań dotyczących fermentowania, kwaśnienia i kiśnienia, czyli procesów, których nieodłącznym czynnikiem jest wilgoć.

Już na gruncie najstarszej polszczyzny przymiotnik *kwaśny* funkcjonował w znaczeniu odnoszącym się do zmysłu zapachu ‘o przykrej nie-miłej woni’ (SESł), ‘nieprzyjemny, typowy dla fermentujących produktów (o zapachu)’ (SEBor) oraz przenośnym ‘posępny, niezadowolony’ (SESł), ‘będący oznaką złego nastroju, niezadowolenia, rozczarowania; w złym humorze, niezadowolony (o człowieku)’ (SEBor). Również inne wyrazy z rdzeniem *-kwas-* występowały w znaczeniach przenośnych (*kwas* ‘ferment, wzburzenie’, ‘nieprzyjaźń, nienawiść’, ‘przykrość, złe skutki, nieprzyjemność’, *kwaśić* ‘psuć, powodować zły humor’ – SESł). Metaforyka słownictwa odnoszącego się prymarnie do smaku kwaśnego będzie przedmiotem analizy w dalszej części rozdziału.

5.3. Semantyka przymiotnika *kwaśny* i charakterystyka smaku kwaśnego w polszczyźnie

W świetle danych etymologicznych przymiotnik *kwaśny* pochodzi od słowa *kwas* w znaczeniu ‘zakwas, zaczyn, ferment’. Na gruncie

polszczyzny pierwotne znaczenie tego leksemu to ‘skwaśniały, zakwaszony’ i odnosi się do produktów, które uległy bądź zostały poddane procesowi fermentacji. To ważne uściślenie, gdyż fermentacja zachodzi samoistnie lub jest powodowana i kierowana przez człowieka (JOCHYM-KUSZLIKOWA, 1982: 168). W pierwszym wypadku fermentacja stanowi proces niepożądany, powodujący samoistne psucie się i nabieranie kwaśnego smaku przez pokarmy, np. kwaśnienie mleka i innych produktów mlecznych, chleba, owoców. W drugim wypadku to proces zamierzony przez człowieka: sposób konserwowania warzyw i owoców, umożliwiają zakwaszanie mąki na żur, powstanie zakwasu do chleba, piwa, zaczynu do ciasta. Jednak kwaśny smak to również „naturalna” właściwość niektórych substancji (octu), owoców i roślin (cytryn, szczawiu, żurawiny) oraz charakterystyczny smak niedojrzałych owoców (jabłek, winogron). Kwaśność wyróżnia także wiele innych produktów i pokarmów, które zawierają w swoim składzie kwaśne substancje (żur, barszcz, kapuśniak, lemoniada).

Smak kwaśny jest charakterystyczną cechą różnych substancji, produktów i potraw, może być cechą naturalną, immanentną, jak również wywołaną procesem fermentacji. W dalszych rozważaniach odwoływać się będę do konkretnych odcieni smaku kwaśnego (zob. tabela 10).

Tabela 10

Odcienie smaku kwaśnego i przykładowe kwaśne produkty

Odcienie smaku kwaśnego		Przykładowe produkty
Smak spowodowany procesem fermentacji	cecha produktu, który został poddany procesowi fermentacji	zaczyn, zakwas, kiszona / kwaszona kapusta, kiszone ogórki, kwaśne mleko
	cecha produktu, który uległ zepsuciu	skisłe mleko, skwaszony chleb, skwaśniały kompot, zupa
„Naturalna” cecha produktu	immanentna cecha produktu	ocet, cytryna, szczaw, rzeżucha
	cecha niedojrzałych owoców	jabłko, winogrona
Cecha produktów i potraw wynikająca z zawartości kwaśnych substancji		żur, barszcz, kapuśniak, lemoniada

Tak szczegółowe rozróżnienie odcieni kwaśnego smaku nie znajduje odzwierciedlenia w definicjach słownikowych przymiotnika *kwaśny*. W tabeli 11 zestawiono jego definicje wyekscerpowane ze słowników języka polskiego kolejnych epok, przy czym uwzględniono znaczenia odnoszące się do smaku kwaśnego.

Tabela 11

Definicje przymiotnika *kwaśny* w wybranych słownikach

Słownik	Definicja
SStp	‘mający cierpki smak, charakterystyczny dla niedojrzałych owoców’
SXVI	1) ‘o cierpkim, charakterystycznym dla octu i niedojrzałych owoców smaku’ 2) ‘o smaku i zapachu wywołanym fermentacją: zakwaszony, skwaśniały’
SL	<i>Kwaśny smak jest zimny i szczypiący</i> (SakProbl 96), <i>Kwaśny, nasycony kwasoczynem, skwaszony.</i>
SWil	‘nasycony kwasem, nie słodki, nie praśny’
SW	‘smaku cytryny, octu itp., mający smak kwasu’
SJPD	‘mający smak cierpki, taki jak smak cytryny, octu, niedojrzałych jabłek itp.; skwaśniały’
SJPSz	‘mający cierpki smak, taki jak smak cytryny, octu, niedojrzałych jabłek itp.’
ISJP	‘Kwaśne jedzenie lub picie ma nieprzyjemny smak, taki jak ocet lub cytryna. Także o takim smaku.’
USJP	‘mający cierpki smak, taki jak smak cytryny, octu itp.’

Zestawienie pokazuje, że w definiowaniu przymiotnika *kwaśny* najczęściej wykorzystywana jest definicja ostensywna (wskazanie na *ocet*, *cytrynę*, *niedojrzałe owoce*). Widać także próby jego określenia w relacji do innych jakości smakowych (*cierpki*, *słodki*, *praśny*) lub doznań (*zimny*, *szczypiący*) oraz wartościowania (*nieprzyjemny*). W niektórych definicjach zasygnalizowane są odcienie kwaśnego smaku jako „naturalnej” cechy produktu oraz smaku wywołanego procesem fermentacji. Przyjrzyjmy się zatem kontekstom użycia przymiotnika *kwaśny* oraz definicjom i eksplikacjom innych wyrazów (przymiotników, rzeczowników i przysłówków) należących do gniazda słowotwórczego z centrum *kwaśny* oraz wyrazów zawierających rdzeń *-kis-* semantycznie odnoszących się do percepcji smakowej.

W SStp odnotowanych zostało niewiele interesujących nas wyrazów. Poza przymiotnikiem *kwaśny* i rzeczownikiem *kwas* w znaczeniu 'substancja kwaśna, substancja wywołująca kiśnięcie, fermentację, rozkład (także w sensie przenośnym)' wymienić można nazwy potraw i napojów: *kisiel* 'potrawa z mąki rozdrobnionej wodą i poddanej fermentacji, rodzaj gęstego żuru', *kwasec* 'jabłecznik, wino z jabłek', *kwaszenna* 'galareta z mięsa albo owoców'. Odnotowane w słowniku eksplikacje wskazują na kwaśność wynikającą z procesu fermentacji (*Serzysko vel kwaśne mleko* – Erz 37; *Ofierować będą [...] chleby kwaśne* – BZ, Lev 7,13), „naturalnie” kwaśny smak (*A będą jeść [...] przasny chleb z kwaśną rzerzuchą [sic!]* – BZ, Ex 12,8) oraz smak niedojrzałych owoców (*Kwaśny albo niedostały* – Erz 37). SStp odnotowuje również odczasownikowe formy *kisiały* i *kisały* 'skwaśniały, sfermentowany, kwaśny' a) (o mleku) 'kwaśne, zsiadłe', b) (o chlebie) 'kwaśny, wyrośnięty na kwasie', c) (o owocach) 'kwaśny, cierpki'.

W przytoczonych kontekstach na uwagę zasługują dwa charakterystyczne określenia chleba, tj. *kwaśny* (kwaszony) i *przasny* (niekwaszony)⁴. Różnica między tymi dwoma rodzajami chleba polegała na sposobie przygotowywania ciasta i jego wypieku. Jak pisze Piotr Kowalski w artykule *O dawnym chlebie*, dla naszej tradycji były to najważniejsze typy chleba:

Chleby pokładne, jakie Żydzi składali w ofierze w świątyni, nie mogły być kwaszone, ponieważ proces fermentacji, któremu zawdzięczamy spulchnienie ciasta, z punktu widzenia komunikacji z Bogiem był czymś głęboko nie stosownym i nieczystym. Jego istotą jest przecież „gnicie”, proces wiążący się z biologiczną naturą życia. [...] fermentujące ciasto było znakiem psucia się, a jedzenie takiego chleba groziło rytualną nieczystością.

KOWALSKI, 2009: 52

W tym znaczeniu określenia *kwaśny* i *przasny* nabierają sensów symbolicznych. Opozycja *kwaśny* ↔ *przasny* pojawia się w kontekstach biblijnych, odnotowanych w eksplikacjach przymiotnika *kwaśny* także w kolejnych słownikach.

⁴ Współczesne znaczenie przymiotnika *przasny* było przedmiotem analizy w dwóch artykułach opublikowanych na łamach „Języka Polskiego” w latach osiemdziesiątych XX wieku (URBAŃCZYK, 1982; BĄBA, 1988).

Do XVI-wiecznego pola semantycznego smaku kwaśnego należy zaliczyć:

- przymiotniki: *kwaśny* (zob. tabela 11 na s. 165), *kwaśniusieńki* ‘nieco kwaśny’, *kwaśnojuchy* ‘podawany w kwaśnym sosie (o dziku)’, *przykwaskowy*, *przykwaśny*, *niekwaśny*, *kwaskowy*, *kwaskowaty* ‘o nieco kwaśnym smaku’;
- dawne imiesłowy: *kwazonny* ‘posiadający smak charakterystyczny dla octu’, *kisiały* ‘skwaśniały’, ‘rozczyniony na kwasie’, *kisły* ‘sfermentowany lub rozczyniony na kwasie’;
- przysłówek: *kwaśno* ‘o smaku charakterystycznym dla octu, niedojrzałych owoców itp.’;
- rzeczowniki: *kwaśność* ‘właściwość objawiająca się smakiem charakterystycznym dla niedojrzałych owoców, octu itp., kwaśny smak’, *kwask* ‘kwaśna substancja, płyn; smak [...]’, *kwasek* ‘kwaśna substancja, smak’, *przykwasek*, *kwasec* ‘kwaśny napój’, *kwazzenina* ‘coś zakwaszonego, zupa kwaśna’, *kisiel* ‘potrawa z mąki rozczynionej wodą i poddanej fermentacji, rodzaj żuru’.

Przymiotnik *kwaśny* zarejestrowany został w dwóch znaczeniach. W pierwszym z nich konteksty wskazują na smak ziół, owoców (między innymi niedojrzałych jabłek, cytryn, wiśni i innych) oraz wina:

Wielbłądzi w kwaśnych ziołach sie kochają.

FalZioł IV 7b

Jabłko cytrynowe ma [...] w pośrodku wodność kwaśną.

FalZioł III 19d

Wiśnie czarne [...] są smaku kwaśnego.

FalZioł III 21b, I 107d, III 20c

Agrest jest wino kwaśne, które wycisną z gron nieżrzałych, po tym wytłoczyszy dadzą na słońcu stać iżby się zgęstnęło.

FalZioł I 155c, V 64, 64v., 68, Mącz 2b, 263d, SienLek 99

Drugie z wyodrębnionych w SXVI znaczeń przymiotnika *kwaśny* wiąże kwaśny smak z procesem fermentacji. Wśród eksplikacji pojawiają się odniesienia do produktów, które uległy samoistnemu sfermentowaniu:

wino stare jest a kwaśne, a nie godzi się twemu przyrodzeniu.

HistRzym 112v., 113v.

*rad jadał **potrawy** trefne, także też rzadko pijał piwo dobre, jedno gorzkie, **kwaśne**, na ostatek i mętne.*

WerGość 242

– oraz tych, które zostały poddane fermentacji; podobnie jak w SStp, cytaty w SXVI dotyczą opozycji *kwaśny* ↔ *przaśny* (*chleb*, *ciasto*) oraz wyrażen *kapusta kwaśna* i *kwaśne mleko*. W SXVI odnotowane są również cytaty, z których dowiadujemy się, jakie kwaśne produkty mogły być używane do zakwaszania potraw; wśród tych produktów wymienione są kwaśne owoce, wino i ocet:

*chceszli juchę kwaśną uczynić: możesz **jabłkiem pomorańczowem** albo **winem kwaśnem**, albo **limonijami**, albo **jabłki kwaśnemi** wonnemi.*

FalZioł V 68, I 107d, II 3a, III 21b, 22a, 23a

*Nigdy obiad dobry być nie może bez **octu**, przydając mu to, iż ku słodkości trzeba niekiedy kwaśnego.*

GliczKsiąż F8v.

Ostatnie z przytoczonych zdań wskazuje na pozytywne wartościowanie kwaśnego smaku. SXVI zawiera więcej kontekstów, które potwierdzają to spostrzeżenie:

*Barziej **chwalą ow obiad** [...] gdzie bywa to **pierno**, to **kwaśno**, to z chrzanem, to z cebulą, a rzadko słodko.*

GórnDworz F, F

*Chroń sie słodkich karmi, a **kwaśno jedz**, owszem z octem.*

SienLek 125v.

*Każdy je z dobrym smakiem, i onę **kwaśność** rzecz tanią, przy drogich **lubi**.*

GórnDworz F

Powyższa ocena nie znajduje odzwierciedlenia w *Gadkach...* An-drzeja z Kobyлина. Zgodnie z przywoływaną we wcześniejszych rozdziałach teorią czterech elementów i teorią humoralną Hipokratesa, smak kwaśny charakteryzowany jest jako zimny i suchy, a doznanie smakowe jako nieprzyjemne:

Ale **smak kwaśny**, cirpki albo ostry dla zimna w nim panującego ścisła członki, ściąga i obraża, **przeto sie w nim nie kochamy**.

GLABER, 1893: 32

Warto przywołać również konstatacje dotyczące zdrowotnych właściwości kwaśnego smaku, jego działania „wysuszającego” (*Bowiem tak lekarze piszą, iż kwaśne rzeczy wysuszają* – GLABER: 32) oraz pobudzającego apetyt. Kolejne dwa cytaty potwierdzają, że spożywanie kwaśnych pokarmów miało powodować większą chęć do jedzenia:

Czemu kwaśny smak czyni dobre pobudzenie ku jedzeniu? Odpowiedź: Wszelka rzecz zimna ciągnie ku sobie, ale kwaśny smak jest zimny, przeto chciwość czyni; baczmy to w koniach i w inszym bydle, który gdy nawet mroz, tym więcej a chciwiej gryzie siano albo słomę.

GLABER, 1893: 32

zasię kwaśne [owoce – B.M.] mają zbytku wiele, ale pokarmu mało, przeto ich też więcej się w żołądek włoży. Pospolicie też rzeczy kwaśne same z siebie chęć pobudzają [...] a tak im więcej kwaśnego pożywamy, tym się więcej chęć mnoży ku jedzeniu.

GLABER, 1893: 97

Wśród kontekstów odnotowanych w SXVI znajdują się jednak także poświadczenia, które wskazują na niekorzystny wpływ kwaśnych potraw i octu na człowieka oraz negatywne wartościowanie kwaśnego smaku:

przyczyna nie łącznego rodzenia: jedzenie brzemienniej paniej [...] kwaśnych i occianych pokarmow, ktore ściskają żyły.

FalZioł V 18a

Żorawiny leśne mają moc zaciskającą dla swojej kwaśności.

FalZioł I 85d

Wiele a częste jadanie jabłek zwłaszcza kwaśnych a ciropniących gotowa przyczyna ku przyściu łamania.

FalZioł III 23c, V 19a; SienLek 4v.

Należy również zwrócić uwagę na związek kwaśnego smaku z odczuciem cierpkości. Zostało to już zasygnalizowane w definicji przymiotnika *kwaśny* w SStp, ale dopiero na podstawie materiału XVI-wiecznego można wskazać, że *kwaśność* i *cierpkość* to dwie odrębne jakości:

ciropność, kwaśność, słoność, gorzkość, przy zielsku na dnie zostanie, abowiem ty smaki przy części ziemnej zostawają.

FalZioł II 2d, I 120c, III 22a, 23b, V 19b, 39v.

*Pigwy są rozmaite, jeden są słodkie, drugie takiego smaku jako jabłka nie-
dojrzałe, a drugie są mające w sobie **cirpność**, czwarte są **kwaśne**.*

FalZioł III 13c

*Jabłka prawie użrzałe, są rozdzielne, jeden **cirpniące**, drugie **kwaśno osko-
minne**.*

FalZioł III 23b

Ostatni z podanych cytatów wskazuje, że kwaśnemu smakowi mogła towarzyszyć dodatkowa jakość zwana *oskominą*, *oskominnością* ‘uczucie drętwienia zębów na skutek ścierpięcia dziąseł pod wpływem kwasów’⁵ oraz uczucie cierpkości:

*O jakoż to jest brzydki owoc a prawie grono wino onego płonnego⁶ a kwaś-
nego i **cirpnącego**.*

SarnUzn H5v.

*smak jich [gruszek] jest **kwaśno cierpiący** z wodnością słodką.*

FalZioł III 23d, III 24a

Ponieważ zarówno *cierpkość*, jak i *oskomin* to doznania pierwotnie odnoszące się do zmysłu dotyku, będą one przedmiotem analizy w rozdziale 7.

W SL wyrazy budujące pole semantyczne smaku kwaśnego zostały odnotowane w gnieździe z centrum *kwas*. Wśród interesujących nas wyrazów wymienić należy:

- rzeczowniki: *kwas*, który odnotowany został w podstawowym znaczeniu ‘kwaśność, kwaśny smak’, *kwasek*, *kwasec* ‘napój kwaśny, kwas’, *kwaśnik* ‘chleb kwaśny’, *kwaśnina*, *kwazzenina* ‘cokolwiek zakwaszonego’, *kwaskowatość*, *kwaskowitość*, *kwaśność*, *przykwas*, *przykwasek* ‘nieznaczný kwas’;

⁵ SXVI podaje także drugie znaczenie *oskminy* ‘chętko, smak na coś, apetyt’. W *Nie dajmy zginąć słowom* autorki rejestrują wyraz *oskoma* w znaczeniu ‘przykre uczucie w ustach – cierpkość, drętwienie’, *mieć oskomę po ciarkach* (owocach tarniny) ‘drętwienie zębów po kwasach’, ‘cierpienie, drętwienie zębów’ (HANDKE, POPOWSKA-TABORSKA, GALSTEROWA, 1996).

⁶ Wyrażenie *płonne wino* (*płone wino*) ‘winorośl [...] o jagodach kwaśnych i mało soczystych’ (inaczej: agrest). Por. *płonka* ‘dzika, nie szczepiona roślina’, ‘nisko rosnąca roślina’, ‘sadzonka’, ‘zarośla’, ‘owoc dzikiego drzewa’ (przysłowie: *Dobra jabłoń płonek nie urodzi* – KlerPow 10; porównanie: *kwaśny jak płonka*).

- przysłówki *kwaśno*;
- przymiotniki: *kwaśny* (zob. tabela 11 na s. 165), *kwaskowaty*, *kwaskowity* ‘przykwaśniejszy’, *przykwaśny*, *przykwaśniejszy* oraz *przekwaśny* ‘bardzo kwaśny’.

SL odnotowuje również nieliczne wyrazy z rdzeniem *-kis-*, wśród nich *kisiel* (potrawa z mąki rzadka – Włód) i *kisły* ‘kwaszony’. Podobnie jak w SStp i SXVI, eksplikacje przymiotnika *kwaśny* wskazują na dwa odcienie smaku kwaśnego, tj. kwaśny smak owoców:

I kwaśne jabłko robak gryzie.

CnAd 283

Kwaśne wprzód byż musiało, co teraz dojrzało.

MinRyt 4, 150

– oraz smak produktów poddanych zakwaszeniu (*kwaśna kapusta*, *kwaśny chleb*). Wśród kontekstów użycia przymiotnika *kwaśny* nie ma poświadczeń wskazujących na znaczenie związane z samoistną fermentacją. Warto odnotować, że konteksty rzeczownika *kwas* wskazują również na znaczenia ‘zaczyn, zakwas’ oraz ‘kwas, picie, kwasiec’:

Istotę w ruchu kisałym zostającą, która przydana do ciał zdatnych do kisenia, sprawuje, że kisieć poczynają, nazywamy kwasem.

KrumłChy 541

Trunek do picia pospolity bywa z kwasu czyniony, zwłaszcza na Rusi, w Litwie, w Moskwie, który oni kwasem zowią.

Syr 999

Kwas z żyta zrobiony, to jest piwo.

PimKam 311

W definicjach i kontekstach użycia wyrazów w gnieździe z centrum KWAS i wyrazach z rdzeniem *-kis-* odnotowanych w SL nie ma poświadczeń, które łączyłyby kwaśny smak ze smakiem octu lub z doznaniem takimi jak cierpkość i oskoma.

SWil odnotowuje podobny zasób wyrazów odnoszących się do smaku kwaśnego co SL. Pod względem ilościowym w SWil należy stwierdzić brak wyrazów *kwaskowitość*, *kwaskowity*, *przykwasek* i *kwaszenia* w znaczeniu ‘cokolwiek zakwaszonego’. Natomiast w SWil po raz pierwszy odnotowana została nazwa *kwasówka* ‘dzikie, kwaśne jabłko,

z drzewa dziko rosnącego nie ze szczepu’ oraz nowe znaczenia rzeczownika *kwasek* ‘kwaśna potrawa’ i ‘smak kwaskowaty’. SWil w definicji przymiotnika *kwaśny* odwołuje się do opozycji *kwaśny* ↔ *słodki* i *kwaśny* ↔ *przaśny*, wskazując na *kwaśne jabłka* i *kwaśną kapustę* jako produkty najbardziej charakterystyczne dla kwaśnego smaku. Przysłówek *kwaśno* zdefiniowany został jako ‘z kwasem, nie słodko’, podobnie rzeczownik *kwaśność* ‘coś niesłodkiego, nieprzaśnego’. Podobnie jak w SL, kwaśny smak w SWil nie jest definiowany w odniesieniu ani do octu, ani do smaku cierpkiego, ani do innych doznań pierwotnie związanych ze zmysłem dotyku.

SW wśród wyrazów z rdzeniem *-kis-* odnotowuje między innymi rzeczownik *kis* ‘kwas, smak kwaśny; coś skwaśniałego’, opatrzone kwalifikatorem staropolskie *kisały, kisyły i kisiały* ‘kwaszony, kwaśny, skwaśniały’, także: *kisławy* ‘kwaskowaty, nieco już skwaśniały’, *kisławość*; *kisiałka, kisielica, kwasza* ‘żur’, *kisiel* i *kisielek*. Wyraz *kisiel* odnotowany został w trzech znaczeniach: 1) ‘rodzaj galarety z rozczyntu owsianego albo z mąki kartoflanej’, 2) ‘chleb słodkawy z rodzynkami’, 3) ‘ferment’, co dowodzi wycofywania się pierwotnego znaczenia związanego z ‘zaczynem i zakwasem’ oraz postępującej leksykalizacji. Na wycofywanie się pierwotnego znaczenia związanego z ‘zaczynem i zakwasem’ wskazuje również definicja rzeczownika *kwask* ‘smak kwaśny, kis’, *kwask* albo *kwasić* ‘napój kwaśny’.

SW odnotowuje również rzeczownik *kwasek* w trzech znaczeniach 1) ‘kwas’, 2) ‘smak kwaskowaty’ i z kwalifikatorem staropolskie 3) ‘potrawa mająca kwasek, smak kwaskowaty’. Należy również wskazać na liczne przymiotniki, rzeczowniki i przysłówki z rdzeniem *-kwas-*: *kwaskowaty, kwaskowato, kwaskowatość*, wyrazy mało używane *kwaskowity, kwaskowito, kwaskowitość, kwaskawy* ‘trochę kwaśny’, *kwaśno-słodki* ‘słodki z przymieszką smaku kwaskowatego’, *kwaskawo, kwaśność, kwasówka* ‘dzikie, kwaśne jabłko, płonka, jabłko z drzewa nieuszlachetnionego’, *kwaśne* ‘kwaśna potrawa, kwaśny napój, kwaśna przyprawa’, *kwaśniaczek* ‘zupa kwaśna’, także mało używane *kwaśnojucho* ‘mający jucho kwaśną’, *kwasiel* ‘ten, co kwas’ i *kwasielka*.

Konteksty odnotowane w SW wskazują na obiekty charakteryzujące się kwaśnym smakiem wynikającym z procesu kwaszenia (*kapusta, ogórki, barszcz*) oraz lemoniadę (*Lemonjada kwaśno-słodka*).

W SJPD *kwas* to 1) ‘substancja, rzecz kwaśna; kwaśny smak; kojarzący się z tym smakiem zapach’, 2) ‘zakwaszony roztwór; zaczyn’, 3) ‘musujący, chłodzący napój wyrabiany z chleba albo z soków z dodatkiem drożdży lub rodzyneków wywołujących fermentację’, *kwasek*, *kwaskowato*, *kwaskowatość*, *kwaskowaty* ‘nieco kwaśny, mający kwaśny posmak (czasami też o zapachu)’, *kwaskowy*, *kwaśnawo*, *kwaśnawy* ‘nieco kwaśny, mający kwaśny posmak (czasami też o zapachu)’, *kwaśno-słony* ‘słony z posmakiem kwaśnym’, *kwaśność* ‘kwaśny smak; zawartość kwasu w czym’. Jako formy rzadkie, dawne lub przestarzałe SJPD odnotowuje: *kwaskawy* rzad., *kwasota* pot. przestarz. ‘o czymś bardzo kwaśnym, np. o owocach’.

W wielu kontekstach smak kwaśny, zarówno wartościowany pozytywnie, jak i negatywnie, odnoszony jest do smaku owoców (jabłek, gruszek, winogron, cytryn):

W ustach wyczuł soczysty smak kwaskowatego jabłka, zerwanego chyłkiem w proboszczowym sadzie.

MoreWyrań I, 10

Uczciwej gruszki dostać nie można! Paskudztwo! Kwasota!

Fredro|Żyw 42 / SW

Wśród egzemplifikacji przymiotnika *kwaśny* odnotowany został także cytat wskazujący na pozytywne wartościowanie smaku kwaśnego mleka:

Zajadał z brązowej miseczki zimne kwaśne mleko, które mu bardzo smakowało, bo dzień był gorący.

IwaszJPanny 9

W SJPD widać wyraźny regres form z rdzeniem *-kis-*. Słownik ten odnotowuje z kwalifikatorem daw. rzeczowniki *kis* ‘kwas, smak kwaśny; zakwas, drożdże’ oraz *kisiel*, definiowany jako ‘rodzaj galaretowatej leguminy z mąki kartoflanej na smaku owocowym: przeważnie żurawinowym, z różnymi dodatkami i olejkami aromatycznymi; na kresach wschodnich i Litwie: potrawa sporządzana z zakwaszonego rozczynu z mąki owsianej’. Konteksty wskazują, że *kisiel* jako rodzaj galaretowatej leguminy charakteryzował się kwaśnym smakiem, jednak w odróż-

nieniu od kisielu litewskiego, którego smak wynikał z zakwaszonego rozczynu z mąki owsianej, kwaśny smak kisielowi nadawała żurawina:

Na pierwsze danie był kisiel z mleka. Jest to przewyborna galareta, prześlicznego rubinowego koloru, przezroczysta jak najlepsze galarety bywają, zrobiona z żurawinowych jagód, przyjemnie kwaskowata, którą się je ze słodkim mlekiem.

PolObrazy I, 86

Kisiel, potrawa litewska, rodzaj galarety, którą się robi z rozczyну owsianego; płucze się wodą, aż póki nie oddzieli się wszystkie części mączne; stąd przysłowie.

MickTad 368⁷

Jak wskazują przykłady, pełna leksykalizacja wyrazu *kisiel* dokonała się dopiero w drugiej połowie ubiegłego wieku.

W SJPSz odnotowane zostały następujące wyrazy z rdzeniem *-kwas-* semantycznie odnoszące się do smaku kwaśnego: *kwas* 1) 'substancja kwaśna; kwaśny smak; kojarzący się z tym smakiem zapach', wyrażenie *kwas chlebowy* 'musujący napój chłodzący przyrządzony z osłodzonej wody z dodatkiem chleba razowego i drożdży wywołujących fermentację', 2) 'zakwaszony roztwór; zaczyn' (chleb na kwasie), *kwasek* (*kwasek ananasów; kwasek cytrynowy, mlekowy*), *kwaskowato* (*chleb pachniał kwaskowato*), *kwaskowatość* (*kwaskowatość cukierków, porzeczek*), *kwaskowaty* 'nieco kwaśny, mający kwaśny posmak (czasami też zapach)' (*kwaskowate jabłko, kwaskowaty zapach, kwaskowaty napój*), *kwaśnawo, kwaśnawy* 'trochę kwaśny, mający kwaśny posmak, zapach' (*kwaśnawa zupa, kwaśnawe owoce*), *kwaśno* (*coś smakuje kwaśno*), *kwaśnośladki* 'słodki z kwaśnym posmakiem', *kwaśnoślony* 'ślony z posmakiem kwaśnym' oraz z kwalifikatorem rzad. przymiotnik *kwaskowy*. Natomiast z rdzeniem *-kis-* wyraz *kiszonka* (oboczny do *kwasonka*) w znaczeniu 'kiszzone warzywa'. W SJPSz wyraz *kisiel* zdefiniowany został jako 'galaretowata legumina z mąki ziemniaczanej, soku owocowego, wody i cukru' (*Kisiel cytrynowy, żurawinowy*), co wskazuje na pełną leksykalizację wyrazu. SJPSz rejestruje również formę zdrobniałą *kisielek*.

⁷ Por. frazeologizm *dziesiąta woda po kisielu* 'bardzo dalekie pokrewieństwo; luźny związek z czym' (SJPD).

Warto zwrócić uwagę, że przymiotnik *kwaśny* zdefiniowany został jako ‘mający cierpki smak, taki jak smak cytryny, octu, niedojrzałych jabłek itp.’. Zarówno w definicji, jak i w kontekstach (*kwaśne wino, jabłka*) nie jest wskazany odcień znaczeniowy kwaśnego smaku związany z procesem fermentacji. Związek ten sygnalizuje jedynie wyrażenie *kwaśne mleko* ‘mleko skwaśniałe wskutek fermentacji; zsiadłe mleko’.

ISJP poświadcza najmniej wyrazów z rdzeniem *-kwas-*: *kwas* ‘Kwas to substancja o kwaśnym smaku lub zapachu. Także jej smak i zapach’, *kwasek* ‘Kwasek to substancja mająca kwaśny smak lub zapach. Także jej smak lub zapach’, *kwaskowaty* ‘Coś, co jest kwaskowate, jest trochę kwaśne w smaku lub zapachu’, *kwaskowy* ‘Coś, co jest kwaskowe, jest trochę kwaśne w smaku lub zapachu’, *kwaśnawy* ‘Coś, co jest kwaśnawe, jest trochę kwaśne w smaku lub zapachu’ i *kwaśnawo*. Wśród kontekstów znajdują się poświadczenia wskazujące na postrzeganie kwaśnego smaku zarówno negatywne (*W niedobrym piwie czułem tylko kwas i gorycz*), jak i pozytywne (*Dobra galaretka. Ma taki lekki kwasek, Jedli kwaskowe landrynki i kruche ciasteczka*). Konteksty wskazują również na *kwasek cytrynowy* i *ocet* jako przyprawy (*Barszcz można doprawić kwaskiem cytrynowym albo octem*).

W ISJP wyrazy *kisiel* i *kisielek* są całkowicie zleksykalizowane, o czym świadczy definicja ‘Kisiel to półpłynny deser zrobiony z mąki ziemniaczanej, soku owocowego, wody i cukru. Także proszek, z którego można przygotować taki deser’.

USJP odnotowuje rzeczownik *kwas* w znaczeniach 1) ‘substancja o kwaśnym smaku i charakterystycznym zapachu; także: kwaśny smak’ (*kwas naturalny; kwas cytryny, kiszonej kapusty*), kulin. *kwas chlebowy* ‘musujący napój chłodzący, przyrządzany z osłodzonej wody z dodatkiem chleba razowego i drożdży wywołujących fermentację’, 2) ‘zakwaszona porcja ciasta; zaczyn’ (*chleb na kwasie*), *kwaskowato*, *kwaskowatość* (*kwaskowatość cukierków, porzeczek*), *kwaskowaty* ‘nieco kwaśny, mający kwaśny posmak lub zapach; kwaskowy’ (*kwaskowate jabłko, kwaskowaty zapach, kwaskowaty napój*), *kwaśno* (*Te jabłka smakują kwaśno*), *kwaśnośladki* ‘słodki z kwaśnym posmakiem’ (*sos kwaśnośladki*), *kwaśnoślony* ‘ślony z kwaśnym posmakiem’. Wśród wyrazów opatrzonych kwalifikatorem pot. odnotowane zostały: *kwaskowy*, *kwaśnawo*, *kwasek* (*kwasek ananasów; kwasek cytrynowy, mlekowy*),

kwaśnawy ‘trochę kwaśny, mający lekko kwaśny posmak, zapach’ (*kwaśnawa zupa, kwaśnawe owoce*). Przymiotnik *kwaśny* zdefiniowany został jako ‘mający cierpki smak, taki jak smak cytryny, octu itp.’ (*kwaśne wino, jabłka*), natomiast wyrażenie *kwaśne mleko* zostało opatrzone kwalifikatorem kulin.

Z rdzeniem *-kis-* wskazać można wyraz *kiszonka* pot. ‘kiszzone warzywa’ (*kiszonka z zielonych pomidorów*). Wyraz *kisiel* odnotowany w dwóch znaczeniach 1) ‘deserowa słodka potrawa z mąki ziemniaczanej, soku owocowego, wody i cukru’ (*kisiel cytrynowy, żurawinowy*), 2) ‘proszek zawierający surowe składniki tej potrawy; także: opakowanie tego proszku z zawartością’ (*torebka kisielu, kupić trzy kisiele*) oraz pot. *kisielek*, wskazują na całkowitą leksykalizację znaczenia.

5.4. Referencje prototypowe smaku kwaśnego w ujęciu diachronicznym

Przegląd definicji słownikowych i kontekstów użycia przymiotnika *kwaśny*, w tym konstrukcji: *kwaśny...*, *kwaśny jak...*, oraz definicji i kontekstów użycia leksyki związanej ze smakiem kwaśnym każe wskazać jako najbardziej prototypowe produkty charakteryzujące się kwaśnym smakiem – ocet i cytrynę. Zgodnie z podziałem przedstawionym w tabeli 10 (s. 164), są to obiekty, dla których smak kwaśny jest cechą naturalną.

Oczywiście można również wskazać najbardziej prototypowe referencje dla produktów, które zostały poddane procesowi fermentacji (*kwaśne mleko, kwaśna kapusta*), jednak w wypadku tych produktów kwaśny smak jest jakością wtórną (por. *słodkie mleko, słodka kapusta*). Produkty, których kwaśny smak stanowi wynik procesu fermentacji, nigdy nie występowały w konstrukcjach typu *kwaśny jak...* Warto zauważyć, że ocet i cytryna często pojawiają się w definicjach słownikowych przymiotnika *kwaśny* (zob. definicje SXVI, SW, SJPD, SJPSz, ISJP, USJP odnotowane w tabeli 11 na s. 165) oraz są składnikami porównań typu *X jak Y* (*kwaśny jak...*). W SPor odnotowane są trzy porównania

tego typu, tj. *kwaśny jak cytryna, kwaśny jak ocet* oraz *kwaśny jak ocet siedmiu złodziei*.

Dane historyczne wskazują, że na przestrzeni wieków zmieniały się referencje prototypowe dla smaku kwaśnego. Od najdawniejszych czasów funkcję prototypu dla tego smaku pełnił ocet. W kuchni staropolskiej powszechnie stosowany był jako substancja nadająca kwaśny smak potrawom, należał do przypraw najchętniej dodawanych do mięs i przez wieki cieszył się wielkim uznaniem. Historycy wskazują, że wraz ze zmianą upodobań smakowych Polaków pod wpływem kuchni francuskiej w czasach oświecenia (odejście od zbytniej kwaśności) do zakwaszania potraw zaczęto używać cytryn⁸:

Kwaśny, ostry smak lubiano łączyć ze słodkim. Radzono, by „wygodzić octem a słodkością”.

KUCHOWICZ, 1975: 24

Do najchętniej stosowanych przypraw mięsnych należał: pieprz, szafran, goździki [...] oraz octy domowe. Cytryna należała jeszcze do drogich przypraw.

TURNAU, 1969: 141

Zamiast miodu zaczyna rozpowszechniać się cukier, zamiast octu kwas winny i cytryny.

TURNAU, 1969: 142

Jędrzej Kitowicz w opisie potraw nowomodnych zwrócił uwagę, że zmiany dokonały się pod wpływem francuskich kucharzy. Wiązało się to z pewnego rodzaju modą – w momencie, kiedy zbytnia kwaśność stała się *passé*, kucharze zaczęli używać zamiast octu kwasu cytrynowego:

Skoro się nacisnęło do Polski kucharzów Francuzów i rodacy wydoskonalili się w kucharstwie, zniknęły potrawy naturalne, a nastąpiły na ich miejsce najwykwintniejsze, jako to: zupy rumiane, zupy białe, rosoly delikatne, potrawy z mięsów rozmaitych komponowane, pasztety przewyborne.

⁸ Cytryny były znane w Polsce dużo wcześniej, importowano je już w XV wieku. Owoce te spożywano obficie między innymi na dworze królewskim za panowania Zygmunta III Wazy, przede wszystkim jako przyprawę do potraw. Zbigniew Kucho-wicz pisze, że wzrost spożycia cytryn w Polsce wiązał się także z silnymi wpływami orientальnymi w końcu XVII i XVIII wieku (KUCHOWICZ, 1975: 20).

Zaprawy nie wystarczały z korzennych sklepów; brano z aptek spirytusy, esencje i olejki drogic, zapachu i smaku przydające i apetyt rozdrażniające. [...] Miód praśny [...] został wywołany, na jego miejsce nastąpił cukier. Cytryny były już powszednie i gdzie przedtem nadrabiano octem, tam potem robiono kwasy z cytryny, a jeżeli dla oszczędności przymieszowano octu, to samego winnego, i to w małej kwocie. Żaden kucharz nie miał się już za dobrego, jeżeli musiał gotować bez cytryny.

KITOWICZ, 1985: 228–231

Warto zatem przyjrzeć się definicjom i poświadczeniom wyrazów *ocet* i *cytryna* odnotowanym w słownikach języka polskiego.

Ocet

SStp definiuje *ocet* jako ‘skwaśniałe wino’, odpowiednik łacińskiego ‘acetum’⁹; odnotowuje również przymiotnik *octowy* ‘mający związek z octem’. Wśród kontekstów znajdują się cytaty wskazujące na płyn, którym został napojony Chrystus na krzyżu¹⁰:

W chceniu picia mojego napawali mie octem.

Fl 68, 26, sim. Puł

Ten psalm powiada, iż Krystus dla nas cierpiał wielkie krzywdy a żołąć i octem na ostatku napawan jest.

Puł 68 arg

Chwała ciebie na krzyżu zranionego, żołąć i octem napawanego.

R XXV 243

⁹ Również Wiesław Boryś wskazuje, że psł. wyraz **ocbto* ‘ocet’ jest zapożyczeniem z jakiejś formy romańskiej, kontynuującej łacińskie *ācētum* ‘ocet’ (SEBor). Definiuje *ocet* jako ‘roztwór wodny kwasu octowego’, stp. ‘skwaśniałe wino’, pierwsze poświadczenie wyrazu w polszczyźnie datuje na wiek XIV.

¹⁰ W komentarzu biblijnym czytamy, że ocet, którym napojony został Chrystus, to kwaśne wino, którego używali żołnierze rzymscy do gaszenia pragnienia. Por.: „Zaraz też jeden z nich pobiegł i wzięwszy gąbkę, nasączył ją octem, umocował na trzcinie i dawał Mu pić” – Mt 27,48; „Ktoś pobiegł i nasyciwszy gąbkę octem, umieścił na trzcinie i dawał Mu pić” – Mk 15,36; „Szydzili z niego i żołnierze; podchodzili do Niego i podawali Mu ocet” – Łk 23,36; „Stało tam naczynie pełne octu. Nałożono więc na hizop gąbkę nasączoną octem i do ust Mu podano” – J 18,29; „Dali mi jako pokarm truciznę, a gdy byłem spragniony, poili mnie octem” – Ps 69[68], 22. Komentarz i cytaty za: *Biblia Tysiąclecia*.

W materiale XVI-wiecznym *ocet* także pojawia się w kontekstach związanych z opisem męki Chrystusa:

Natrząsali się też z niego i drabi przystępując i ocet mu podając i mówiąc: Jeśliś ty jest król żydowski, wybaw samego siebie.

LatHar 725, 522, 701, 713, 135 [2 r.], 736

I dali na pokarm moj żółć, a w pragnieniu mojem napawali mie octem.

TarDuch A7, RejPos 100, LubPs Q [2 r.], HistRzym 102,
BudBib I 306v., KochPs 101, ArtKanc D10, D19v., E9v.

Wśród poświadczeń odnotowanych w XVI wieku można znaleźć sporo informacji dotyczących octu, jego kwaśnego smaku i możliwości zastosowania. SXVI definiuje *ocet* jako ‘produkt fermentacji octowej wina, często z domieszką innych substancji, używany w dietetyce, lecznictwie i kosmetyce’. O pozyskiwaniu octu ze sfermentowanego wina świadczą cytaty:

Wino w cieple stojąc, staje się octem.

KlukDyk 3, 170

Octet bywa z wina i inszych rzeczy, gdy części winne w winie bywają zaziębione, a części wodne zagniją.

Urząd 425

Również w *Gadkach...* Glabera czytamy, że ocet powstaje ze skwaśniałego wina:

Czemu słodkie karmie rychlej skwaśnieją w żołądku, jako jest mleko, owoc etc.? Odpowiedź: Bowiem one rzeczy, iż są miękkie, przeto się ich ciepło imuje, a gdy im nie może zdołać dla ich zimności przyrodzonej, przeto je opuszcza, a tak rychlej tam skwaśnieje, także i wino hnet tam skwaśnieje, bowiem ono samo z siebie, chocia jest słodkie, wszakoż bliskie ku kwaśności, a tak rychlej się stawa octem, gdy niewiele ma stopniów do kwaśności.

GLABER, 1893: 110–111

Za ocet mogła również służyć woda z kiszzonej kapusty:

Weźmi wody, w której kapustę kwaszą (będzie jakoby ocet).

FalZioł V 108

Istotne są także konteksty, które wskazują na wykorzystanie octu jako przyprawy do potraw. Potwierdzają one opinie mówiące o zamiłowaniu do smaku kwaśnego w dawnych wiekach:

*A gdy niektorą potrawę masz kwaśno uczynić, tedy nie telko zawždy **octem** **kwaścić**, ale też **kwaśnem winem**.*

FalZioł V 61v.

*jako zwykli czynić kucharze, ktorzy podczas potrawy słodkie zalewają i **zprawiają octem**.*

GliczKsiąż F8

*Ryby z wod ciekących [...] a zwłaszcza **w occie przyprawione**, są dobre.*

FalZioł V 64, I 2d [2 r.], 3d [2 r.]

*Chcąc swe goście dobrze uczcić: Ezop im przyniósł języki **z octem**, z pieprzem i z gwoździki.*

BierEz D, Murm 164, Mymer 28v.

*ty wszytki zioła zsiekaj poki jeszcze zielone, **skrop je octem winnem**, a daj mu tak stać przez noc.*

FalZioł V 70v.

Wśród XVI-wiecznych derywatów wyrazu *ocet* wymienić można trzy przymiotniki: *occiany* ‘w skład którego wchodzi ocet’ (wyrażenie *occiany miód* ‘według Pliniusza napój z octu, miodu, wody deszczowej i soli, używany w medycynie i jako przyprawa’, ‘mający smak lub zapach octu’), *ocetny* (wyrażenie *ocetny smak*) i *octowy* ‘będący cechą octu’, ‘służący do przechowywania octu’, ‘powstały, znajdujący się w occie’, imiesłów *octowany* ‘zmieszany z octem’ (wyrażenie *miód octowany* ‘syrop z rzodkwi z dodatkiem octu, cukru i miodu’), deminutywną formę *ocetek*, rzeczownik *ocetnica* ‘naczynie służące do przechowywania octu’ oraz czasownik *occieć* ‘przemieniać się w ocet; kwaśnieć’. SXVI podaje, że *occiany* i *ocetny* były synonimami przymiotnika *kwaśny*, co potwierdza cytat:

*Szczaw [...] ma w sobie cierpność: i **ocetny smak**: ktory jest najlepszy w tym szczawiu.*

FalZioł I 4b

W SL odnotowane zostało również zdanie:

***Ocet** siedmiu złodziejów, przeciw powietrzu służy.*

PerzLek 252

(Por. funkcjonujący do dzisiaj frazeologizm *kwaśny jak ocet siedmiu złodziei*). Wśród kontekstów znalazły się także przysłowia:

Znać piwo, wino po occie.

CnAd 1092 ('poznać łatwo w starości, jako kto był w młodości')

Z najlepszego wina, najostrzejszy ocet.

CnAd 184 ('dobry, gdy się zepsuje, bywa najgorszy')

Inne wyrazy należące do gniazda słowotwórczego z bazą *ocet* nie zawierają definicji ani kontekstów odnoszących się do kwaśnego smaku (zob. *octowany* 'octem zaprawny', *octowy* 'od octu', *occiany* 'z octu, od octu, octowy', **occić* 'octem się stawać'). Nie mamy zatem bezpośredniego potwierdzenia synonimiczności przymiotników *occiany* i *octowy* oraz *kwaśny*. Natomiast w zdaniu *Dawaj jej kwaśnych potraw i occianych pokarmów* (Spicz 175) zostały wyraźnie wydzielone dwie cechy pokarmu, jakimi są 'kwaśność' i 'occianość'.

W SWil i SW wyraz *ocet* opatrzony jest kwalifikatorem chem. i zdefiniowany jako 'kwaśny płyn, wyrobiony z jakiegobądź gatunku wina (spirytusowego płynu) przez fermentację *octową*; składa się z kwasu octowego i wody, czyli jest *rozcieńczonym octowym kwasem* [...]. *Ocet paniński, Ocet młodości*; kosmetyki zawierające ocet z innemi pachnidłami' (SWil) i 'roztwór kwasu octowego w wodzie, zawierający zwykle pewne ciała obce, nadające zapach i smak' (SW).

Materiał zaczerpnięty ze SWil nie jest bogaty. Poza rzeczownikiem *ocet* można wymienić przymiotniki *occiany* 'kwaśny, octowy' (*Dawaj mu occiane pokarmy*) i *octowy* oraz czasownik *occić* 'ocet zaprawiać; octem potrawy zalewać'. Pozostałe wyrazy utworzone od rzeczownika *ocet* nie wiążą się semantycznie ze zmysłem smaku (np. *ocetnica*, *ocetnik*, *octarz*, *occiarz* 'chodzący koło roboty octu, kupiec sprzedający ocet').

Nieco więcej wyrazów i kontekstów odnoszących się do smaku kwaśnego zostało odnotowanych w SW. Poza rzeczownikiem *ocet*, przymiotnikami *octowy*, mało używaną formą *occiany* 'przymiotnik od *ocet*' (także w znaczeniu przenośnym: *Sama obawa niespodziewanej awantury mogła mu napędzić tak octowego humoru* – Kaczk – 'kwaśnego, złego') oraz czasownikami *octować* 'zaprawiać octem' i staropolskiego *occić* 1) *Oczczony, octem cuchnący* – Mącz, 2) 'przemieniać w ocet',

pojawia się forma *octowaty* ‘podobny ze smaku do octu, kwaskowaty’ (*Kwaśny jakiś, octowaty napój* – Krasz). Na uwagę zasługuje również użycie rzeczownika *ocet* w znaczeniu czegoś ‘strasznie kwaśnego’ (*Ależ to sam ocet!*).

W SW znajdujemy objaśnienie zwrotu: *ocet czterech albo siedmiu złodziei* ‘ocet winny, w którym moczono przez 12 dni piołun, rozmaryn, szałwę, rutę itd., używany w czasie morowego powietrza’ (Wej). Warto zauważyć, że Krzyżanowski w książce *Mądrej głowie dość dwie słowie*, objaśniając frazeologizm *ocet siedmiu złodziei*, odwołał się do definicji zawartej w SW. Ponadto wskazał, że zwrot ten

poszedł w przysłowie w rodzaju „skrzywił się jak po occie siedmiu złodziei”, a więc po skosztowaniu czegoś mocnego a nieprzyjemnego. Skąd zwrot ten powstał, nie wiemy. Być może, iż octem częstowano złoczyńców przed egzekucją, co było zwyczajem bardzo starym, jak dowodzi choćby napój podany Chrystusowi na krzyżu.

KRZYŻANOWSKI, 1975: 214–215

Również Bańko w SPor w informacji faktograficzno-etymologicznej dotyczącej porównania *kwaśny jak ocet siedmiu złodziei* powołał się na SW i Krzyżanowskiego. Wskazuje to, że *ocet siedmiu złodziei* oznaczał napój o intensywnym nieprzyjemnym smaku, natomiast porównanie *kwaśny jak ocet siedmiu złodziei* precyzuje, że jest to smak kwaśny.

SJPD i SJPSz definiują *ocet* jako roztwór wodny kwasu octowego używany jako przyprawa do potraw, środek leczniczy i kosmetyczny (por. SJPD, SJPSz). Natomiast najnowsze słowniki języka polskiego (ISJP, USJP) wskazują na węższe zastosowanie octu – wyłącznie jako przyprawy do potraw. W definicjach pojawiają się informacje o kwaśnym smaku octu (SJPD, ISJP) oraz jego wykorzystywaniu do sporządzania marynat (ISJP). Przmiotnik *octowy* w SJPD zdefiniowany jest jako ‘zawierający ocet, przyrządzony z octem, mający smak octu’; także w znaczeniu przenośnym:

Dobry jest miodowy miesiąc w małżeństwie, osobiwie wówczas, gdy po nim następuje cały szereg lat wodnistych, piołunowych, a w końcu żółciowych i octowych.

PrusNow II, 161

W późniejszych słownikach przymiotnik ten pojawia się w kontekstach wskazujących na jego charakter relacyjny (*zalewa octowa, prze-mysł octowy, roztwór octowy*).

W SJPD, SJPSz i USJP odnotowane są następujące frazeologizmy: *ocet siedmiu złodziei, jak ocet siedmiu złodziei* ‘o czymś bardzo kwaśnym; w znaczeniu przenośnym: o kimś zgorzkniałym, wiecznie niezadowolonym lub o czymś świadczącym o czym niezadowoleniu, złym humorze itp.’ (*Panny Przepiórkowskie nie powychodziły za mąż, zesta-rzały się i uczyniły ze swych nawyków, usposobień i humorów prawdziwy ocet siedmiu złodziei* – ŻerSyzyf 65) (SJPD), *ocet siedmiu złodziei, coś jak ocet siedmiu złodziei* ‘o czymś bardzo kwaśnym, skwaśniałym’, *kwaśny jak ocet siedmiu złodziei* ‘bardzo kwaśny’ (SJPSz), książk. (*kwaśny jak*) *ocet siedmiu złodziei* ‘bardzo kwaśny’, ‘o człowieku: zgorzkniały, wiecznie niezadowolony’ (*Na starość stał się kwaśny jak ocet siedmiu złodziei*) (USJP). W SJPD i USJP znalazły się również frazeologizmy *napoić kogo octem i żółcią* ‘sprawić komu ból, bolesny zawód; wyrządzić komu krzywdę (aluzja do Chrystusa na krzyżu)’ (SJPD) i książk. *napoić kogoś żółcią, goryczką, napoić kogoś octem i żółcią* ‘sprawić komuś przykrość, rozgoryczyć kogoś’ (USJP). Przytoczono frazeologizmy świadczą o negatywnych konotacjach *octu* w znaczeniach metaforycznych, co koresponduje z przenośnym znaczeniem przymiotnika *kwaśny*.

Cytryna

Cytryny znane były w Polsce od XV wieku, cieszyły się popularnością na dworach królewskich i magnackich w wiekach XVI i XVII, natomiast upowszechniły się pod wpływem kuchni francuskiej dopiero w XVIII stuleciu. Zanim zaprezentowane zostaną definicje i konteksty użycia wyrazu *cytryna* oraz jego derywatów w polszczyźnie historycznej i współczesnej, należy zaznaczyć, że nazwa *cytryna* nie jest jedyną nazwą funkcjonującą na przestrzeni wieków na określenie ‘owocu drzewa cytrynowego’.

Materiał historyczny poświadcza obecność w polszczyźnie różnych nazw na oznaczenie ‘drzewa cytrynowego’ lub ‘owocu z drzewa cytrynowego’. Należą do nich między innymi: *cytrynat, cytryna, cytr, cytrus*,

jabłko cytrynowe, ale także *limonia* (*limonija*). SEBań podaje, że nazwa *cytryna* ‘owoc cytrynowca’, poświadczona w polszczyźnie w drugiej połowie XVI wieku, to zapożyczenie z dawnego wł. *mela citrina* z łac. *mālum citreum* (tłumaczone dosłownie jako *jabłko cytrynowe*). Andrzej Bańkowski wyklucza zapożyczenie z niem. *Zitrone*¹¹.

Nazwie *limonia* (oraz dwóm innym: *limoniata* i *limoniada*) poświęcony jest artykuł Anny BOCHNAKOWEJ (1979: 118–123). Warto pokrótce przytoczyć najważniejsze konstatacje autorki dotyczące wyrazu *limonia*. Ta romańska pożyczka zadomowiła się w języku polskim w XVI wieku. Dane etymologiczne wskazują na zapożyczenie z włoskiego *limone*, dla którego źródłem jest perskie *lāmūn*, przejęte za pośrednictwem tureckim lub arabskim (SEBr), lub arabskie *laimūn* (SESł). Autorka uważa za prawdopodobne włoskie źródło polskiej *limonii*, przypuszcza jednak, że pierwotnie zapożyczono wyraz w liczbie mnogiej (najpierw *limonie*, a dopiero potem urobiono formę liczby pojedynczej *limonia*)¹². Wyrazy pochodne: *limonada* i *limoniada* oraz *limonata*, poświadczone są w dawnej literaturze i w słownikach na oznaczenie ‘napoju z soku owocowego, cukru i wody’. Sławski objaśnia etymologię dzisiejszego wyrazu *lemoniada* / *limoniada* jako zapożyczenie z francuskiego *limonade*, notuje jednak także starszy wyraz *limonata* ‘napój orzeźwiający z soku cytrynowego, cukru i wody’, będący bezpośrednią pożyczką z włoskiego, wypartą ostatecznie w XVIII wieku przez *lemoniadę*¹³.

¹¹ Łac. *mālum citreum* zostało zapożyczone przez wiele języków należących do rodziny języków indoeuropejskich (por. czes. *citron*, słowac. *citrón*, łot. *citrons*, duń. *citron*, fiń. *sitruuna*, franc. *citron*, *citronnier*, hol. *citroen*, islan. *sítróna*, niem. *Zitrone*, norw. *sitron*, szwedz. *citron*) oraz język węgierski: *citrom*.

¹² To tłumaczy, dlaczego polska *limonia* zawiera miękką spółgłoskę *ń*, podczas gdy włoski rzeczownik *limone* ma twarde *n* (BOCHNAKOWA, 1979: 119). Część języków zapożyczyła arab. *laymūn* lub *limūn* z pers. *limūn* za pośrednictwem franc. *limon* lub wł. *limone* (por. pol. *limonija*, ang. *lemon*, biał. *limon*, bułg. *lemon*, chorw. *limun*, hiszp. *limón*, *limonero*, port. *limão*, ros. *limon*, serb. *limyn*). Por. etymologię angielskiego *lemon* – pożyczki ze st.-fr. *limon* (Online Etymology Dictionary).

¹³ Autorka na podstawie *Compendium ferculorum* wskazuje na jeszcze jedno znaczenie wyrazu *lemoniata* ‘potrawa mięsna przyprawiona cytryną’. Śledząc losy tego znaczenia, Bochnakowa odwołuje się do ustaleń M. Radisona, który uznał, że stare włoskie wyrazy zakończone na *-ia* występują jedynie w książkach kucharskich z końca XIII i początku XIV wieku, w których wyraz *lomonia* / *limonia* oznaczał ‘potrawę

W SStp odnotowana jest nazwa botaniczna *cytrynat* ‘cytryna [...], drzewo lub jego owoc’ (*Citrinat citrus* (1472) – Rost 200), w XVI wieku nazwy: *limonija* / *limunija* ‘owoc cytryny zwyczajnej, drzewa z rodziny rutowatych’ i jego synonimy: *cytr* albo *cytrus* ‘owoc cytryny’, ‘drzewo cytrynowe’, *cytryna* ‘owoc drzewa cytrynowego’ oraz *cytrynat* ‘cytryna owoc’, ‘skórki cytrynowe gotowane w cukrze’. SXVI rejestruje również przymiotniki: *cytrowy*, *cytronowy* i *cytrynowy*. Wśród kontekstów można wskazać użycia świadczące między innymi o wykorzystywaniu cytryn do kwaszenia potraw, o cenie smaku tych owoców, o ich zdrowotnych właściwościach:

Kurczęta młode roczne z agrestem, to jest z kwaśnem winem albo z limunijami przyprawione: dobre są.

FalZioł V 64, II 17d [2 r.], V 64

Więc rozlicznych przysmakow jeszcze nastawiają [...]. Oliwki, limunije, musztardy, kapary.

RejWiz 14v., SienLek 94

Przy tym też gdy już ciężka niewiasta przychodzi ku samemu porodzeniu, tedy ma być posilona [...] konfekty rożanemi fijołkowemi, miodunczanemi, cytrynaty, i inszemi serdecznemi rzeczami.

FalZioł V 19b

Weźmi skorki od jabłka cytrynowego a onę miej w uściech żując, a wilgotność połykając, abowiem ty skorki cytrynatow: serce i moźg posilają.

FalZioł V 73, V 78v.

Ty uwarz miodunkę z skorkami cytrynowemi, a z trochą cynamonu, a tego sie napijaj ocukrowawszy, abowiem serce posila i smętek oddala.

FalZioł I 80a, I Id, V 81

W SL *cyter*, *cytr* zdefiniowane są jako ‘cytrynowe drzewo’, *cytryn*, *cytryna*, zdrobnienie *cytrynka* ‘cytr, cytrowe drzewo, lub też owoc cytrowego, czyli cytrynowego drzewa’, *limonia* ‘owoc drzewa należącego do gatunku cytrynowego’. Do derywatów wyrazów *cytryn*, *cytryna* należą przymiotniki *cytrynowy* i *cytrynny* ‘od cytryny’, a wyrazu *limonia* – rzeczownik *limonada*¹⁴. Wśród kontekstów znajdują się zdania

z kapłona w sosie z soku cytrynowego z dodatkiem imbiru i pineli’ (BOCHNAKOWA, 1979: 122).

¹⁴ Konteksty dotyczące *limonady* dostarczają informacji na temat przyrządzania tego napoju (*Limonada z wody, cukru, soku cytrynowego, jest trunkiem chłodzącym –*

świadczące o wielkiej popularności cytryn (*Cytryny wielkiego są użycia w życiu pospolitym i w sztuce lekarskiej* – DykcMed 1, 619), o ich kwaśnym smaku (*drzewo u nas w oranżeryjach chowane owoc zwyczajny jest podłużny, jasnożółty, chudomięsisty, jedne kwaśne, drugie słodkie* – KlukDyk 1, 133) oraz utożsamieniu w mowie potocznej nazw *cytryna* i *limonia* (*W potocznej mowie też co cytryna, albo też cytryna zakiszona* – SL).

SWil notuje nazwę *cytryna* 1) ‘drzewo cytrynowe [...] rośnie w krajach ciepłych, mianowicie w południowej Azji, na wyspach zachodnio-indyjskich, brzegach Śródziemnego morza, itd.’, 2) ‘nazwa owoców drzewa *cytryny pospolitej* i *cytryny limony*, powszechnie znanych w użyciu dla kwaśnego ich soku’. SWil podaje następujące różnice między *cytryną pospolitą* i *cytryną limoną*:

cytryna pospolita ‘owoce, zwane także cytrynami, podługowate, pomarszczone, o naskórku grubym, miążdże kwaśnej, za młodu fioletowe, a po dojrzeniu pięknie żółte, które zbierają się zwykle przed dojrzaniem i przesyłają w handel, by się prędko nie psuły’

SWil

limona / limunia ‘daje owoce podługowatsze, gładkie, jaśniej żółte, kwaśniejsze, soczystsze, o naskórku cieńszym; od nazwy tej zwie się limonadą napój chłodzący, z soku cytrynowego przyrządzony’

SWil

Derywaty od wyrazu *cytryna* odnotowane w SWil to między innymi: *cytrynata* ‘skórka cytrynowa, okrojona’, *cytrynka* 1) ‘młode lub małe cytrynowe drzewko’, 2) ‘mała lub nędzna cytryna (owoc)’, *cytryniasty* ‘na kształt cytryny, podobny do cytryny’, *cytrynowy* 1) ‘od cytryn, drzewa’, 2) ‘od cytryny, z cytryny, z cytryną’ (*kolor cytrynowy, sok cytrynowy, skórka cytrynowa, zupa cytrynowa*), *cytrynowka*. Natomiast derywatem od wyrazu *limona / limonja / limunja* jest *limonada / limonjada* ‘napój z wody, cukru i soku cytrynowego’.

KlukDyk 1, 134) i związane z nim ciekawostki, między innymi że jest to napój typowy dla Włochów (*Czokolata jest rozkosz Hiszpana, herbata rozrywką Angielczykom; *limonata chłodzącym posiłkiem Włochom* – Zab 5, 67) oraz że rozdawany był wieczorami na większych placach w Wiedniu (*W Wiedniu na większych placach rozbijają wielki namiot, w którym w wieczór limonadę i lody rozdają* – Pam 85, 1, 869).

SW na określenie ‘drzewa cytrynowego’ rejestruje nazwy *cytryna*, *drzewo cytrynowe* i *cytrynowiec*, na określenie ‘owocu cytryny’ – *cytryna* i zdrobnienie *cytrynka*. Jako wyrazy staropolskie lub mało używane SW notuje: *cytrynat* ‘skórka cytrynowa w cukrze osmażana, cykata’ (Sien), *cytrynata* ‘skórka cytrynowa okrojona’, *cytrynny* ‘cytrynowy’, *cytrynówka* ‘rodzaj wódki słodkiej, wódka cytrynowa’. SW rejestruje przysłówek *cytrynowo* w znaczeniu przenośnym ‘kwaśno’ (*Cytrynowo zapatrywać się na co*). SW notuje również wyrazy: *lemon* (z kwalifikatorem mało używane) ‘cytryna, drzewo cytrynowe’ (*Na górach lody wieczne, a na dołach pomarańcze i lemony* – Kaczk), *limona* / *limunja* 1) ‘cytryna’, 2) ‘owoc limowy’, *limonja* (z kwalifikatorem staropolski) 1) ‘owoc drzew cytrusowych, cytryna’, 2) ‘bot. (*limonium*) roślina’, *limonata* (z kwalifikatorem staropolski) 1) *limonjada*, 2) ‘zupa cytrynowa’, *limonjada* / *limonada* / *lemonjada*, mało używane *lemonada*, staropolskie *limonata* ‘napój chłodzący, składający się z wody, cukru i cytryny’ (*Aż do mdłości jestem słaby, a ten poi lemonadą* – FredA).

W SJPD wyraz *cytryna* odnotowany jest w dwóch znaczeniach: 1) ‘inaczej drzewo cytrynowe, cytrynowiec’ i 2) ‘owoc cytrynowca’. Derywaty od wyrazu *cytryna* to zdrobnienie *cytrynka*, przymiotnik *cytrynowy* oraz *cytrynówka* pot. ‘wódka cytrynowa, nalewka na skórce cytrynowej’. SJPD rejestruje liczne wyrazy z kwalifikatorem daw.: *limonia* ‘cytryna; sok cytrynowy’, *limonowy* ‘cytrynowy’, *limoniowy* ‘przymiotnik od *limonia*’, *limonadka* ‘zdrobnienie od *limonada*’, *limonadowy* ‘przymiotnik od *limonada*’. Bez kwalifikatora chronologicznego odnotowane są wyrazy *limoniada* i *lemoniada* 1) ‘napój kwaskowaty z wody, cukru i soku cytrynowego, zastępowanego czasem przez inny kwas roślinny lub mineralny’ oraz *limoniadowy* ‘przymiotnik od *limoniada*’.

Współczesne słowniki języka polskiego rejestrują wyrazy *cytryna*, *cytrynowy* i *cytrynówka*. Wyraz *cytryna* definiowany jest w dwóch znaczeniach: ‘drzewa cytrynowego’ i ‘owocu’, przy czym w ISJP znaczenie ‘Cytryna to żółty, owalny owoc o dość grubej, żółtej skórce i żółtym, soczystym, bardzo kwaśnym miąższu’ odnotowano jako pierwsze. Przymiotnik *cytrynowy* odnoszony do cytryny w znaczeniu ‘owoc’ wskazuje na kolor bądź smak cytryny (*kolor, smak cytrynowy; napój cytrynowy; lody cytrynowe* – SJPSz, USJP; ‘Cytrynowe jest to, co 1) dotyczy cytryny (*sok cytrynowy*), 2) ‘ma kolor jasnożółty, podobny do koloru cytryny’ –

ISJP). Znaczenie wyrazu *cytrynowka* kontynuuje znaczenia odnotowane we wcześniejszych słownikach.

Wśród nowych derywatów wskazać można na wyrazy *cytrynada* ‘chłodzący napój musujący z wody z cukrem i sokiem cytrynowym (lub odpowiednią namiastką chemiczną); lemoniada’, odnotowany w SJPSz z kwalifikatorem przestarz. oraz w USJP¹⁵, *lemoniada* ‘napój orzeźwiający sporządzony z wody nasyconej dwutlenkiem węgla, z dodatkiem cukru, soku owocowego lub sztucznych środków barwiących i aromatyzujących oraz kwasów spożywczych’ (SJPSz), jako słowo nieco przestarzałe ‘lemoniada to 1) inaczej oranżada, 2) napój z cytryny, cukru i wody’ (ISJP), również 1) ‘napój sporządzany z wody, cukru i soku owocowego, zwykle cytrynowego, lub z wody gazowanej, sztucznie barwiony i aromatyzowany’, 2) ‘porcja tego napoju’ (USJP). Słowniki notują także zdrobnienie *lemoniadka*.

Definicje te wskazują na rozszerzenie zakresu nazwy *lemoniada*, która określa napój sporządzony nie tylko z cytryny, cukru i wody, lecz także z innych składników (wody, cukru, soków owocowych, sztucznie barwiony, aromatyzowany, nasycony dwutlenkiem węgla). Użycia typu *lemoniada cytrynowa*, traktowane nie jako pleonazm, wskazują na leksykalizację znaczenia *lemoniada*. USJP odnotowuje również nazwy: *lima* bot. 1) ‘krzew lub niewysokie drzewo cytrusowe, uprawiane głównie w krajach tropikalnych; limona’, 2) także ‘owoc tego drzewa, zielony z żółtym odcieniem, podobny do cytryny, ale mniejszy; limona’, *limonka* – zdrobnienie od *limona*. Nazwy te określają konkretną odmianę drzewa cytrusowego (franc. *lime*), nie są kontynuacją staropolskiej *limonii* w znaczeniu ‘cytryna’¹⁶.

¹⁵ Nazwa *cytrynada* (oraz *fruktonada*) jako zjawisko współczesnego języka była przedmiotem zainteresowania Tadeusza Małca w artykule *O nazwach cytrynada i fruktonada* opublikowanym na łamach „Języka Polskiego” w 1986 roku. Autor zwrócił uwagę, że z punktu widzenia poprawności językowej nazwa ta nie budzi zastrzeżeń, jest bowiem utworzona od nazwy *cytryna* za pomocą formantu *-ada*. Sufiks ten (i jego rozszerzony wariant *-onada*) jest w polszczyźnie formantem nowym, wyabstrahowanym z licznej grupy zapożyczeń należących do XX-wiecznej warstwy słownictwa, tworzy między innymi nazwy artykułów spożywczych (MALEC, 1986).

¹⁶ Należy dodać, że cytryna jest także obiektem odniesienia dla barwy żółtej (WASZAKOWA, 2003: 100; hasło *żółty* w ISJP). W poddanym analizie materiale badawczym znalazły się konteksty: *Żółty jak cytryna* (SW); *W skrzyniach, koszach i w wielkich*

5.5. Znaczenia metaforyczne leksyki związanej ze smakiem kwaśnym

O metaforycznych znaczeniach leksyki związanej ze smakiem kwaśnym pisały między innymi Anna WIERZBICKA (1971), Ludwika JOCHYM-KUSZLIKOWA (1982), Maria GOŁASZEWSKA (1997), Anna PAJDZIŃSKA (1996), Renata BRONIKOWSKA (2002). Konstatacje dotyczące polszczyzny współczesnej najczęściej odnoszą się do możliwości użycia przymiotnika *kwaśny* w funkcji określenia uczuć lub ich objawów.

W analizie użyć będących określeniem uczuć Bronikowska zwraca uwagę na połączenia *kwaśny humor* i *kwaśny nastrój*, wskazując, że

Nazwy *humor* i *nastrój* określają chwilowy, przemijający stan uczuciowy, który ulega zmianom przeważnie pod wpływem drobnych przykrości lub przyjemności.

BRONIKOWSKA, 2002: 50

Autorka pisze o konceptualizowaniu humoru i nastroju jako rzeczy (potraw), które podlegają zepsuciu; wskazuje również, że w podobny sposób ukształtowały się metaforyczne znaczenia czasowników *kwaśnić* ‘psuć, zatruwać; powodować zły humor’, *kwaśnić się* ‘tkwić w beczynności; gnuśnieć, nudzić się’ (SJPSz) i *kwaśnieć* ‘wpadać w zły humor; stawać się zgorzkniałym, przykrym dla otoczenia’ (SJPSz) oraz rzeczownika *kwas* ‘wzajemne pretensje, zadrażnienia, psujące się stosunki rodzinne, towarzyskie, sąsiedzkie; niesnaski, dąsy’ (SJPSz). Natomiast w grupie użyć przymiotnika *kwaśny* jako określeń objawów uczuć Bronikowska wymienia wyrażenia *kwaśna mina*, *kwaśny uśmiech*, *kwaśna twarz*.

Badaczka zauważa również, że przymiotnik *kwaśny* oraz imiesłowy *skwaszony* i *skwaśniały* mogą służyć do opisu człowieka – odnoszą się najczęściej do osoby w złym humorze lub wskazują na osobę o niezadowolonym wyrazie twarzy. W tym wypadku znaczenie metaforyczne

stosach zsypanych wprost na ziemię złociły się i żółciły pomarańcze i cytryny (KowAGrec 37); *kolor, smak cytrynowy* (SJPSz, USJP); ‘Cytrynowe jest to co ma kolor jasnożółty, podobny do koloru cytryny’, *Cytrynek to motyl o cytrynowożółtych skrzydłach* (ISJP).

opiera się na zewnętrznym podobieństwie wyrazu twarzy osoby „krzywiącej się” przy spożywaniu kwaśnej potrawy i grymasu twarzy osoby będącej w złym humorze (BRONIKOWSKA, 2002: 52).

Analiza materiału historycznojęzykowego dotyczącego metaforycznych znaczeń leksyki odnoszącej się do kwaśnego smaku pokazuje, że od początków polszczyzny leksyka związana z kwaśnym smakiem funkcjonowała w licznych znaczeniach przenośnych, które ewoluowały na przestrzeni wieków (*kwaśny*, *kwas* / *kwasy*). W staropolszczyźnie przenośne znaczenie przymiotnika *kwaśny* było tłumaczeniem łacińskiego przymiotnika *acerbus*, który w *Słowniku kościelnym łacińsko-polskim* (JUGAN, 1958) zdefiniowany jest jako 1) ‘gorzki, cierpki, niedojrzały’, 2) ‘o osobach: przykry, srogi, odpychający, nieprzyjazny; o rzeczach i wydarzeniach: okrutny, bolesny’. Bez szerszego kontekstu nie jest jednak możliwa bardziej szczegółowa analiza odnotowanego w SStp użycia *Acerba gorzka*, *cirpka*, *kwaśna* (MPKJ V 76).

W kolejnych słownikach języka polskiego odnotowane zostały nieznane dzisiaj przenośne znaczenia przymiotnika *kwaśny*, między innymi ‘nieprzyjemny; brzydki’ („obrzydła i kwaśna” ziemia) oraz ‘niesmaczny’ (odnoszące się do wyrażenia *kwaśny obiad*, oznaczającego nieprzyjemne przeżycie – SXVI). W dawnej polszczyźnie w znaczeniu ‘przykrości’ funkcjonowało również wyrażenie *kwaśne jabłko* (SWil). SW odnotowuje je w formie liczby mnogiej *kwaśne jabłka* w znaczeniu ‘kwasy, przykrości, nieprzyjemności, zwada, niesmak’ (*Jeść z kimś kwaśne jabłka* – SW).

Od staropolszczyzny w metaforycznym znaczeniu funkcjonował rzeczownik *kwas*. Pomijając konteksty o proveniencji biblijnej odnotowane w SStp i SXVI, wskazujące na grzech (*kwas złości*, wyrażenie *kwas grzechów*, *stary kwas*), fałszywą naukę (między innymi heretyków, Antychrysta, faryzeuszy) lub prawdziwą naukę Nowego Testamentu (*nowy kwas*), należy zauważyć, że w SXVI wyraz ten funkcjonował również w znaczeniu ‘niedola, udręka, kłopot’, w SL ‘przykrość’, ‘nieprzyjaźń, nienawiść, chrap’, w SWil po raz pierwszy w liczbie mnogiej *kwasy* ‘nieprzyjaźni, rozterki’, w SW ‘zły humor, niechęć, niezadowolenie, nieporozumienia, dąsy, grymasy, niesnaski, waśnie, komeraże’. Wyraz *kwasy* na określenie negatywnych relacji między ludźmi (kłótnie, nieporozumienia, złe stosunki, dąsy) przetrwał do dzisiaj, przy czym

współcześnie funkcjonuje jedynie w potocznym rejestrze polszczyzny. W dawnej polszczyźnie można wskazać również inne nieznane współcześnie znaczenia metaforyczne, między innymi *kwasiciel* ‘kwaszący co psych. et. moral’ (SL), ‘jątrzący, do gniewu pobudzający’ (SWil) oraz *kisiel* ‘człowiek miękki, nie lubiący wojen’ (SXVI).

Leksyka związana z kwaśnym smakiem w przenośnych znaczeniach może nie tylko być określeniem uczuć (*kwaśny nastrój*, *kwaśny humor*), objawów uczuć, które uwidaczniają się na twarzy człowieka (*kwaśny uśmiech*, *kwaśna mina*) i w jego spojrzeniu (*kwaśno patrzący* – SXVI, *kwaśno patrzeć* – SL) oraz negatywnych relacji między ludźmi (*Zawsze jakieś kwasy pomiędzy małżonkami* – SWil, SW, *Kwasy między współlokatorami* – SJPSz, USJP), lecz także służyć werbalnemu manifestowaniu swojego niezadowolenia (*kwaśne uwagi*, *kwasek ironii*, *zauważyć coś kwaśno* – w znaczeniu ‘powiedzieć coś, stwierdzić’).

Należy również zauważyć, że o ile dzisiaj wyrażenia *kwaśny nastrój* czy *kwaśny humor* wskazują raczej na krótkotrwały, przemijający stan uczuciowy, o tyle w dawnej polszczyźnie funkcjonowały wyrazy *kwaśnogniewliwy* i *kwaśnogniewliwość* (SL, SWil, SW), będące synonimami dla ‘tetryczny’ i ‘tetryczność, humor tetryczny’ (SWil), a zatem odnoszące się do człowieka na stałe zgorzkniałego i zgryźliwego. Ponadto w jednym z kontekstów odnotowanych w SJPD przymiotnik *kwaśny* określa człowieka długotrwale doświadczającego przykrości (*Nazbyt długo cierpiący jestem, stąd kwaśny* – TrembListy II, 155).

Pierwiastek temporalny dostrzec można również w metaforycznych znaczeniach wyrazów *kisiale* ‘ospale, niemrawo’ (SXVI) i *kwasi-groch* ‘człowiek powolny, który się ociąga, zminda, gaduła, gawęda’ (SJPSZ).

5.6. Podsumowanie

Zamiłowanie do smaku kwaśnego i ostrego było cechą charakterystyczną kuchni staropolskiej, a zarazem świadczącą o jej specyfice na kulinarnej mapie Europy. Nie istnieje jednoznaczna odpowiedź

na pytanie, czym można wytłumaczyć upodobanie Polaków do tych smaków. Czynniki, które mogły decydować o kulinarnym guście Polaków w dawnych wiekach, jest wiele, między innymi wpływ tradycji, przyzwyczajenie, sposób konserwowania żywności i inne. Wpływ kuchni dworskiej Stanisława Augusta Poniatowskiego stopniowo zmienił upodobania smakowe Polaków – pod koniec XVIII wieku potrawy zbyt kwaśne i ostre postrzegane były na dworach magnackich jako staromodne.

Zaprezentowane w niniejszym rozdziale dane etymologiczne pokazują, że przymiotnik *kwaśny* kontynuuje prasłowiański przymiotnik **kvasъnъ*, słowotwórczo pochodny od rzeczownika **kvasъ*, wywodzącego się od czasownika **kysъti*. Zauważono, że na gruncie polszczyzny leksyka odnosząca się do smaku kwaśnego obejmuje wyrazy z rdzeniami zarówno *-kwas-*, jak i *-kis-*, co widoczne jest w przykładach: *kwaśny*, *skwaszony* oraz *skisły*, *kiszony*. Porównanie polskiego przymiotnika *kwaśny* z jego słowiańskimi odpowiednikami wykazało, że w innych językach słowiańskich przymiotnik będący określeniem smaku tworzony jest od rdzenia *-kys-* / *-kis-*. Ponadto w rozważaniach poświęconych etymologii przymiotnika *kwaśny* zwrócono uwagę na wspólne pierwotne znaczenie odnoszące się do wilgoci (por. znaczenia czasownika **kysti*, **kysъti*, **kysěti* oparte na rdzeniu **kys-* oraz pie. rdzeń **suro-* kontynuowany w nazwie kwaśnego smaku w językach germańskich).

Na przestrzeni wieków widoczna jest ewolucja semantyczna pojedynczych leksemów budujących pole semantyczne smaku kwaśnego, jak również zmiany w postrzeganiu i wartościowaniu 'kwaśności'. W materiale staropolskim zarejestrowanym w SStp nie zostało odnotowane pierwotne znaczenie relacyjne przymiotnika *kwaśny*, odsyłające do rzeczownika *kwas* w znaczeniu 'zakwas, zaczyn, ferment'. Ze względu na charakter źródeł będących podstawą tego opracowania leksykograficznego nie można jednak przesądzać, że faktycznie znaczenie to było nieobecne w najstarszej dobie polszczyzny. Zwłaszcza że późniejsze słowniki (do SJPD włącznie) wskazują, że *kwaśny* oznaczał 'skwaśniały', 'skwaszony' itp. Na podstawie definicji zawartych w historycznych słownikach języka polskiego można scharakteryzować smak kwaśny jako „zimny” (SL), „szczypiący” (SL), „nie słodki” (SWil). Należy przy tym podkreślić, że w definiowaniu przymiotnika *kwaśny* w słownikach

języka polskiego najczęściej stosowana jest przez leksykografów definicja ostensywna. Współczesne słowniki języka polskiego znaczenie przymiotnika *kwaśny* definiują poprzez odwołanie do smaku octu, cytryny, niedojrzałych owoców. Pierwotne znaczenie związane z procesem fermentacji jest we współczesnych słownikach języka polskiego nieobecne, choć w dalszym ciągu smak kwaśny silnie kojarzy się ze smakiem produktów poddanych fermentacji lub zepsutych.

Leksyka należąca do pola semantycznego smaku kwaśnego w ujęciu diachronicznym obejmuje jednostki o długim trwaniu w polszczyźnie, np. *kwaśny*, *kwaśno*, *kwaśność*, *kwas*, *kwaskowaty*, jak również jednostki dziś zapomniane, np. *kwasić*, *kwaska*, *kwaśnik*, *kwazieninia*, *kwaskowity*, czy formacje przedrostkowe, np.: *przykwaśny*, *przykwaskowy*, *przykwasek*, *przekwaśny*. Historyczna analiza słownictwa odnoszącego się do smaku kwaśnego wykazała, że do połowy XX wieku wycofało się z polszczyzny również wiele wyrazów z rdzenien *-kis-* (między innymi *kis*, *kisiałka*, *kisielica*, *kisały*).

Warto zauważyć, że wśród wyrazów, które wycofały się z użycia, wiele dotyczy nazw potraw i napojów charakteryzujących się kwaśnym smakiem (np. *kwasić* ‘napój kwaśny’, *kwaśnik* ‘chleb kwaśny’, *kwaska* ‘żur’). W tym miejscu zasadne jest odwołanie się do badań Marii Borejszo poświęconych staropolskiej leksyce kulinarnej. Autorka zwróciła uwagę, że znaczna część staropolskiej leksyki kulinarnej (około 30%) przetrwała do czasów współczesnych, część leksemów występuje jednak we współczesnym języku w „nieco innych niż dawniej formach lub znaczeniach” (BOREJSZO, 2007: 46). W innym miejscu analizy zaznaczyła, że duża grupa nazw potraw i napojów zachowywała w staropolszczyźnie wyraźny związek formalny i semantyczny z podstawami (BOREJSZO, 2007: 43). W tym kontekście osobliwym wyrazem jest *kisiel* (‘potrawa z mąki rozdrobnionej wodą i poddanej fermentacji, rodzaj gęstego żuru’ – SStp), który funkcjonuje we współczesnym języku polskim jako wyraz całkowicie zleksykalizowany (‘deserowa słodka potrawa z mąki ziemniaczanej, soku owocowego, wody i cukru’ – USJP).

Z perspektywy diachronicznej również ocena kwaśnego smaku uległa istotnej zmianie. Warto przypomnieć, że to właśnie upodobanie do smaku kwaśnego było charakterystyczną cechą kuchni staropolskiej. Obecnie ocena smaku kwaśnego w dużej mierze zależy od jego inten-

sywności: intensywny kwaśny smak odbierany jest zazwyczaj negatywnie, natomiast kwaśność w mniejszym natężeniu – pozytywnie bądź negatywnie (np. *kwaskowate landrynki* – „kwaskowatość” jako cecha *in plus*, *kwaskowate winogrona* – „kwaskowatość” jako cecha *in minus*).

Analiza danych historycznych oraz materiału badawczego potwierdziła, że najbardziej prototypowymi odniesieniami dla smaku kwaśnego są ocet i cytryna. W kuchni staropolskiej powszechnie stosowano ocet, natomiast w czasach silnych wpływów kuchni francuskiej do zakwaszania potraw zaczęto używać cytryn. Wiele kontekstów staropolskich i XVI-wiecznych, w których mowa o *occie* w znaczeniu ‘skwaśniałe wino’, pochodzi z opisów męki Syna Bożego i dotyczy sceny napojenia Jezusa octem przez żołnierza. Informacji o zastosowaniu octu w dawnych wiekach dostarczają między innymi wyimki z książki *O ziołach* Stefana Falimirza z 1534 roku, mówiące o kwaszeniu potraw lub przyprawianiu ryb octem czy skrapianiu ziół octem. Ponadto w niniejszym rozdziale omówiono leksykę należącą do gniazda słowotwórczego z bazą *ocet*. Przywołano również przysłowia i frazeologizmy z członem *ocet*, szczególną uwagę poświęcając objaśnieniu związku frazeologicznego *ocet siedmiu złodziei*.

W rozważaniach poświęconych cytrynie zwrócono uwagę na czas rozpowszechnienia użycia cytryn w polskiej kuchni (wiek XVIII), na funkcjonujące przez wieki nazwy cytryny (między innymi *cytrynat*, *cytrus*, *limonia*), na konteksty świadczące o popularności cytryn oraz ich kwaśnym smaku, na leksykę organizującą się wokół leksemu *cytryna* na przestrzeni wieków. Zauważono ponadto, że cytryna stanowi obiekt odniesienia dla barwy żółtej.

W ostatniej części rozdziału przedmiotem zainteresowania były znaczenia przenośne leksyki należącej do pola semantycznego smaku kwaśnego. Pokazano, że poza kontekstami charakterystycznymi dla współczesnej polszczyzny, tj. możliwością użycia przymiotnika *kwaśny* jako określenia uczuć lub ich objawów (np. *być skwaszonym*, *kwaśnić się*, *kwaśna mina*), w historii polszczyzny leksyka odnosząca się do smaku kwaśnego występowała w wielu nieobecnych dziś w języku polskim użyciach przenośnych. Wymienić można następujące przykłady: *kwaśny* ‘nieprzyjemny; brzydki’, *kwaśne jabłko* ‘przykrości’, *kisiel* ‘człowiek miękki, nie lubiący wojen’, *kwasiogroch* ‘człowiek powolny, który

się ociąga, zminda, gaduła, gawęda', *kwasiciel* 'kwaszący co psych. et. moral'. Zwraca uwagę fakt, że w tak krótkim wyliczeniu pojawiły się trzy wyrazy nazywające człowieka. Wszystkie wymienione przykłady są nazwami negatywnymi, podobnie jak określenie *kwaśnogniewliwy* odnoszące się do człowieka zgorzkniałego i zgryźliwego. Na podstawie analizy kontekstów zauważono, że różnica między współczesnymi określeniami typu *skwaszona mina* czy *kwaśny humor* a dawnymi nazwami i określeniami odnoszącymi się do człowieka polega na tym, że o ile w dzisiejszych użyciach chodzi o chwilowy nastrój, humor czy grymas, o tyle dawne użycia wskazują na stałe cechy człowieka lub długotrwale doświadczane przykrości.

6. Leksykalne wykładniki smaku gorzkiego

Gorzkość i słodkość są dwa przymioty sprzeczne.

SWil

6.1. Smak gorzki wobec innych smaków w świetle historii

Pośród czterech podstawowych smaków za najmniej prototypowy należałoby uznać smak gorzki. W odróżnieniu od smaków słonego, słodkiego i kwaśnego, które od najdawniejszych czasów były cenione i pożądane przez człowieka, choć w różnym stopniu i z różnych powodów, co pokazano w poprzednich rozdziałach, smak gorzki jest postrzegany jako najmniej przyjemny lub wręcz nieprzyjemny, przykry. W opozycji do smaków słonego i słodkiego, które determinowane są przede wszystkim przez sól i cukier, będące najbardziej prototypowymi substancjami dla słoności i słodczy, w wypadku gorzkiego smaku nie możemy mówić o jednym, najbardziej prototypowym produkcie czy jednej substancji. Pod tym względem można dostrzec podobieństwo smaków kwaśnego i gorzkiego (kwaśność i gorycz są cechami charakterystycznymi wielu produktów).

Zdolność percepcji smaku gorzkiego miała od zawsze istotne znaczenie w życiu człowieka, gdyż wiązała się z możliwością oceny pożywienia pod względem jego przydatności do spożycia:

Unikanie szkodliwych związków jest równie ważne, jak dostarczanie organizmowi niezbędnych składników pokarmowych. Powszechna niechęć do intensywnie gorzkich substancji wskazuje na silny związek między smakiem a poczuciem zagrożenia. Bardzo gorzki smak jest typowy dla wielu trujących związków [...]. Wiele roślin wytworzyło je jako ochronę przed zwierzętami roślinożernymi [...]. Wszystkie zwierzęta – również człowiek

– na ogół nie spożywają wyraźnie kwaśnych i gorzkich pokarmów i napojów. Wydaje się, że wrażenia przyjemności i odrazy wywoływane słodkimi i gorzkimi substancjami są nam właściwe od urodzenia [...]. Silny związek między smakiem i przyjemnością – a raczej nieprzyjemnością – jest fundamentem zjawiska uczenia się na podstawie awersji smakowej.

SMITH, MARGOLSKEE, 2007: 96

Z jednej strony wystrzeganie się tego, co niesmaczne, z drugiej strony – pragnienie tego, co przyjemne w smaku, jest głęboko zakorzenione w naturze i świadomości człowieka. Ogólna zasada, sprawdzająca się dla większości substancji występujących naturalnie, pokazuje, że pokarmy niesmaczne są jednocześnie niezdrowe, niestrawne, a nawet trujące – są więc automatycznie odrzucane przez człowieka, natomiast substancje o przyjemnym smaku są potrzebne organizmowi i chętnie spożywane przez człowieka (SCHIFFMAN, 2002: 117).

Smak gorzki jako jedyny spośród podstawowych smaków postrzegany jest zasadniczo¹ negatywnie, zarazem jako przeciwieństwo smaku słodkiego. Dychotomiczny podział pożywienia na *smaczne* i *niesmaczne* znajduje odzwierciedlenie w języku w opozycji *słodki* ↔ *gorzki*. Niejednokrotnie badacze zwracali uwagę, że bodźce smakowe wpływają na stany uczuciowe i emocjonalne człowieka, że smaczne jedzenie daje poczucie zadowolenia, a niesmaczne powoduje złe samopoczucie. Przymiotniki *słodki* i *gorzki* w znaczeniach przenośnych odnoszą się do skrajnie różnych odczuć psychicznych. Diane Ackerman stwierdza, że rozróżnianie substancji gorzkich i słodkich ma tak podstawowe znaczenie w naszym życiu, że znajduje to odzwierciedlenie w słownictwie:

I tak, mówiąc o jakiejś przyjemności, dziecku, zaufanym przyjacielu czy kochanku, używamy określenia „słodki”. Żal, ból, przeciwnik, rozczarowanie, nieprzyjemna kłótnia kojarzą się natomiast ze słowem „gorzki”. Tego, co w przenośni nazywamy „gorzką pigułką do przełknięcia”, boimy się podobnie jak trucizny.

ACKERMAN, 1994: 147

¹ Świadomie użyto słowa „zasadniczo”, gdyż gorzki smak jest charakterystyczny zarówno dla zepsutych, trujących lub niestrawnych pokarmów, owoców, grzybów, roślin i ziół, jak i dla produktów takich jak: kawa, piwo, kakao, czekolada czy grejpfruty, których smak ma swoich licznych zwolenników.

Podobnie Anna Wierzbicka w rozważaniach na temat możliwości opisywania uczuć za pomocą wyrażen związanych z doznaniem smakowymi stwierdza, że

nie na porównaniu ze smakami polega w istocie sens tych wyrażen.

WIERZBICKA, 1971: 127

O znaczeniu przymiotnika *gorzki* w odniesieniu do sfery uczuć autorka pisze:

Gorycz to coś zbliżonego do odczuć nieprzyjemnych, przykrych. [...] Gorzkie są przede wszystkim zawody. Gorycz rozczarowania. Kto wie, czy to nie jest inherentna cecha tego uczucia, które nazywamy „gorzkim” – że przychodzi ono zamiast oczekiwanej „słodczy”? Zamiast oczekiwanego dobra, przyjemności, radości.

WIERZBICKA, 1971: 128

Opozycję *słodki* ↔ *gorzki* sygnalizowano już w rozdziale poświęconym leksykalnym wykładnikom smaku słodkiego, w tym miejscu ograniczono się jedynie do zwrócenia uwagi na to zagadnienie.

Negatywne postrzeganie gorzkiego smaku wiąże się jednak nie tylko z biologiczną naturą człowieka. Dla chrześcijan percepcja goryczy ma związek z cierpieniem Chrystusa, które symbolizowane jest przez gorzkie substancje – mirrę i żółć. W Nowym Testamencie mirra to jeden z darów złożonych przez trzech mędrców ze Wschodu nowo narodzonemu Jezusowi, jej gorzki smak stanowi zapowiedź przyszłej męki Chrystusa. Gorzki był również napój, który podany został Chrystusowi w czasie drogi krzyżowej:

Dali Mu pić wino zaprawione goryczą. Skosztował, ale nie chciał pić.

Mt 27,34

Tam dawali Mu wino zaprawione mirrą, lecz on nie przyjął.

Mk 15,23

W komentarzu biblijnym czytamy, że był to napój odurzający, mający złagodzić cierpienie Jezusa. Gest odmowy przyjęcia napoju oznaczał

² Cyt. za: *Biblia Tysiąclecia*.

dobrowolną zgodę Chrystusa na świadome przyjęcie cierpienia (SZTABA). W kontekście mirry jako symbolu cierpienia wymowna jest najstarsza nazwa *Gorzkich żalów*, wielkopostnego nabożeństwa pasyjnego będącego rozpamiętywaniem męki i śmierci Chrystusa. Pierwszy tekst tej modlitwy z 1707 roku opublikowany został pod tytułem: *Snopek Miry*. O symbolice mirry w chrześcijaństwie jako prefiguracji męki i cierpienia Chrystusa oraz narkotyku oszałamiającego pisze również Kopaliński w SS.

Nie tylko w polszczyźnie funkcjonują frazeologizmy o proveniencji biblijnej, takie jak: *kielich goryczy* ‘cierpienie, boleść, strapienie’, *wychylić, wypić*, książk. *spełnić (do dna) kielich*, *czarę goryczy* ‘wytrwać konsekwentnie w przykrym położeniu aż do końca’, które są nawiązaniem do słów modlitwy Jezusa w Ogrójcu przed męką krzyżową:

Ojcze mój, jeśli to możliwe, niech Mnie ominie ten kielich.

Mt 26,39

Ojcze mój, jeśli nie może ominąć Mnie <ten kielich> i muszę go wypić, niech się stanie wola Twoja!

Mt 26,42

I mówił: „Abba, Ojcze, dla Ciebie wszystko jest możliwe, zabierz ten kielich ode Mnie”.

Mk 14,36

Ojcze, jeśli chcesz, zabierz ode Mnie ten kielich.

Łk 22,42³

Biblizmem jest również frazeologizm *napoić kogoś żółcią, goryczą*, *napoić kogoś octem i żółcią* ‘sprawić komuś przykrość’, nawiązujący do sceny konania Jezusa na krzyżu.

W dalszej części rozdziału przedstawiona będzie leksyka dotycząca gorzkiego smaku w ujęciu diachronicznym. Pokazane zostanie między innymi, jak na przestrzeni wieków ewoluowało znaczenie przymiotnika *gorzki*, wokół jakich wyrazów – baz słowotwórczych – organizowała się leksyka smakowa oraz co na temat gorzkiego smaku mówią dawne i współczesne konteksty. Przedstawione zostaną również znaczenia metaforyczne leksyki smakowej odnoszącej się do gorzkiego smaku.

³ Por. ang.: *wypić* a. *wychylić (do dna) kielich goryczy* – książk.: *to drain* a. *drink a bitter cup*, *to drain the bitter cup of sorrow*.

Analizę poprzedzą informacje etymologiczne dotyczące przymiotnika *gorzki*.

6.2. Etymologia przymiotnika *gorzki*⁴

Przymiotnik *gorzki* i grupa jego derywatów (*gorczyca*, *gorzkawy*, *gorzknąć*, *gorzkość*) należą do dziedzictwa prasłowiańskiego. SP podaje pierwotne znaczenie **gorbkъ* ‘o nieprzyjemnym smaku, np. piołunu, żółci; nieosłodzony’, przen. ‘przykry, bolesny, dojmujący, sprawiający ból; żaloszny, pełen goryczy, nieszczęśliwy’. Inaczej **gorbkъ* definiują słowniki etymologiczne, wskazujące na pochodność wyrazu od czasownika **gorěti* ‘palić się płomieniem, płonąć, świecić’ albo niezachowanego odczasownikowego przymiotnika **gorbъ*, z przyrostkiem **-bkъ*, co oznacza, że *gorzki* ma ten sam rdzeń *gor-* wspólny dla wyrazów między innymi *gorzeć* i *gorący*. Aleksander Brückner pierwotne znaczenie przymiotnika *gorzki* łączy z pieczeniem, paleniem, „gorzeniem” na języku. Znaczenie to potwierdza Franciszek Sławski, który dodatkowo podaje trzy etapy ewolucji semantycznej tego leksemu: ‘palący, piekący’ → ‘piekący w język’ → ‘gorzki’, oraz Wiesław Boryś, który podaje definicję ‘taki, który pali, piecze’.

Porównanie definicji **gorbkъ* w SP z definicjami wyrazów *gorbčica* ‘coś wyróżniającego się piekącym, palącym, gorzkim smakiem, zazwyczaj oleista roślina z rodziny *Sinapis* (ognicha), z której wytłacza się olej i wyrabia ostrą przyprawę’ i *gorbkostъ* ‘gorzki smak; gorycz, palenie, cierpkość’, przen. ‘przykrość, ból, męka, cierpienie, nieprzyjemność’ potwierdza związek między gorzkim smakiem a odczuciami palenia i pieczenia.

Należy zatem podkreślić, że etymologiczne znaczenie przymiotnika *gorzki* odnosiło się do sfery zmysłowej, jednak dotyczącej nie smaku, lecz wrażeń dotykowych i fizjologicznych (zob. rozdział 7). Warto rów-

⁴ Prezentowane dane etymologiczne zostały przedstawione w artykule: Gniazdo słowotwórcze przymiotnika „gorzki” w historii języka polskiego (MITRENGA, 2010a).

niez zaznaczyć, że już w prasłowiańszczyźnie wytworzyły się przenośne znaczenia wyrazów **gorbkъ* i **gorbkostъ* związane ze sferą uczuć. Dalsza analiza pokaże, że w języku polskim także inne wyrazy, pierwotnie związane z percepcją gorzkiego smaku, funkcjonowały w znaczeniach metaforycznych.

Tabela 12

Przymiotnik *gorzki*
w wybranych językach indoeuropejskich

Grupa języków	Język	Gorzki
Germańskie	ang.	<i>bitter</i>
	duń.	<i>bitter</i>
	niem.	<i>bitter</i>
	norw.	<i>bitter</i>
	szwedz.	<i>bitter</i>
Romańskie	franc.	<i>amer</i>
	hiszp.	<i>amargo</i>
	łac.	<i>āmārūs</i>
	port.	<i>amargo</i>
	wł.	<i>amaro</i>
Słowiańskie	biał.	<i>horki</i>
	bułg.	<i>gorcziw</i>
	chorw.	<i>gorak</i>
	czes.	<i>hořký</i>
	pol.	<i>gorzki</i>
	ros.	<i>gor'kij</i>
	serb.	<i>gorak</i>
	słowac.	<i>horký</i>
	słoweń.	<i>grenak</i>
	ukr.	<i>hirkyj</i>

W tabeli 12 zestawiono odpowiedniki przymiotnika *gorzki* w wybranych językach germańskich, romańskich i słowiańskich. Dane pokazują, że wszystkie języki słowiańskie kontynuują prasłowiański przymiotnik **gorbkъ* zawierający rdzeń **gor-* realizowany w poszczególnych językach

w różnych postaciach. W odróżnieniu od rdzenia **sal-* ‘sól’, będącego rdzeniem uniwersalnym obecnym w językach należących również do innych rodzin językowych, rdzeń **gor-* jest typowy wyłącznie dla języków słowiańskich.

Pierwotne znaczenie przymiotnika *gorzki* związane z paleniem, pieczeniem na języku jest charakterystyczne tylko dla słowiańszczyzny i rdzenia **gor-*, natomiast dawne znaczenie przymiotnika *bitter* wiązało się ze znaczeniami ‘gryźć’, ‘gryzący’. Johann Christoph ADELUNG (1808) definiuje *bitter* w podstawowym znaczeniu jako:

was auf der Zunge beißt, eine gewisse beißende Empfindung auf der Zunge verursacht, von dem Geschmacke. [...] Das schmeckt bitter. Bitter wie Galle. Bitter wie Wermuth. Bittere Mandeln.

ADELUNG, 1808: 1037

Etymologisches Wörterbuch podaje znaczenie przymiotnika *bitter* ‘herb und unangenehm im Geschmack’, jako przenośne znaczenie wskazuje ‘schmerzlich, scharf, beißend’, także w znaczeniu wzmacniającym ‘sehr, groß’. Dawne śrwniem. *bitter* oznaczało ‘scharf, schneidend, beißend, schmerzhaft, schmerzberitend’, zwłaszcza ‘bitter von Geschmack’ (*Etymologisches Wörterbuch*). Również słownik etymologiczny języka angielskiego (*Online Etymology Dictionary*) wskazuje na pierwotne znaczenie przymiotnika *bitter* ‘gryzący’:

O.E. *biter* ‘bitter, sharp, cutting, angry, cruel, embittered’ from P.Gmc. **bitras-* [...], from PIE base **bheid-* ‘to split’ [...]. Evidently, the meaning drifted in prehistoric times from ‘biting, of pungent taste’ to ‘acid-tasting’. Used figuratively in O.E. of states of mind and words. Phrase *to the bitter end* is attested from 1849. Related: *Bitterly*.

Dla porównania w *Word Origins* definiuje się *bitter* w następujący sposób:

Old English *biter* appears to have come from **bit-*, the short-vowel version of **bīt-*, source of *bite*. Its original meaning would thus have been ‘biting’, and although there do not seem to be any traces of this left in the historical record, the sense development to ‘acid-tasting’ is fairly straightforward.

AYTO, 2005: 62

Etymologia przymiotników *gorzki* i *bitter* pokazuje, że smak gorzki wywodzi się pierwotnie ze sfery doznań fizycznych przynależnych zmysłowi dotyku. Jest to kolejny argument przemawiający za tym, by smak gorzki uznać za najmniej prototypowy spośród czterech podstawowych smaków.

6.3. Semantyka przymiotnika *gorzki* i charakterystyka smaku gorzkiego w polszczyźnie

Na wstępie należy zauważyć, że forma przymiotnika *gorzki* współwystępowała przez wieki z obocznymi formami *gorki* / *gorski* / *gorzski* / *gorzki*. Wynikało to z fonetycznego rozwoju w języku polskim **r*; ostatecznie w XVII wieku rozwój ten doprowadził do artykulacyjnego utożsamienia dawnego *r*^z z *ż*. SStp, SXVI, SWil i SW odnotowują różne postaci przymiotnika *gorzki* i jego derywatów, ale ponieważ różnice mają charakter fonetyczny, a nie semantyczny, dlatego nie zostały uwzględnione w niniejszej pracy⁵.

W tabeli 13 zestawione zostały definicje przymiotnika *gorzki* wyekscerpowane z dziewięciu słowników języka polskiego, przy czym w tym rozdziale uwzględnione zostały jedynie podstawowe znaczenia odnoszące się do zmysłu smaku.

Definicje przymiotnika *gorzki* w SStp, SXVI, SL i SWil nie mają charakteru ostensywnego; smak gorzki określany jest jako nieprzyjemny, przykry i charakteryzowany poprzez wskazanie nieprzyjemnych doznań, jakie wywoływał (szczypanie, palenie, pieczenie)⁶. Najstarsze znaczenie przymiotnika *gorzki* na gruncie polszczyzny, odnoszące się

⁵ Wyrazy należące do historycznego gniazda słowotwórczego przymiotnika *gorzki* opierają się na tematach: *gorzk-* / *gork-* / *gorzsk-* / *gorsk-* / *gorżk-* / *gorcz-* / *gorszcz-* / *gorzcz-*. Ostatnim źródłem leksykograficznym rejestrującym liczną grupę derywatów powstałych od obocznych form przymiotnika bazowego, które na przestrzeni wieków całkowicie wycofały się z użycia, jest SW. Zob. MITRENGA, 2010a.

⁶ Por. **gorz* 'zgaga, palenie w gardle' (SL). Wyraz ostatni raz odnotowany w SW z kwalifikatorem *stp*.

Tabela 13

Definicje przymiotnika *gorzki* w wybranych słownikach

Słownik	Definicja
SStp	‘gorzki, o piekącym smaku’
SXVI	‘o gorzkim smaku (nieraz palącym, piekącym lub cierpkim)’
SL	‘smaku przykrego, szczypiącego, piołunowatego’
SWil	‘smaku przykrego, szczypiącego, piołunowatego’
SW	1) ‘smaku żółci albo piołunu’, 2) ‘niesłodzony, niesłodki, bez cukru’, 3) a) ‘szczypiący, ostry (np. o pieprzu, chrzanie)’, b) ‘zjelczały (np. o serze)’
SJPD	‘mający ostry, nieprzyjemny smak, taki jak piołun, gorczyca itp. lub kojarzący się z takim smakiem [przeciwstawiany słodkiemu]; zawierający gorycz, goryczkę’
SJPSz	‘mający ostry, nieprzyjemny smak, taki jak piołun, gorczyca lub kojarzący się z takim smakiem, przeciwstawiany słodkiemu, zawierający gorycz, goryczkę; także o zapachu: odczuwany jako gorycz, gorzkawy’
ISJP	‘Gorzkie jedzenie lub picie to takie, które 1) ma ostry, nieprzyjemny smak, np. taki jak niesłodzona kawa lub zepsute orzechy. Także o takim smaku, 2) nie zostało posłodzone (<i>gorzka herbata</i>)’
USJP	‘mający ostry, nieprzyjemny smak lub zapach, zawierający gorycz, goryczkę; także: niemający cukru, niesłodzony’

do zmysłu dotyku, kontynuuje znaczenie prasłowiańskiego przymiotnika **gorbkъ* ← **gorěti*. Definicje odnotowane w późniejszych słownikach (począwszy od SW) mają charakter ostensywny, czyli wskazują na najbardziej prototypowe produkty dla smaku gorzkiego (np. piołun, gorczycę, chmiel, żółć, zepsute orzechy, niesłodzoną kawę). Większość definicji jest rozbudowana o ocenę doznania smakowego (*nieprzyjemny, ostry*) lub odniesienie do smaku słodkiego (jako jego przeciwieństwo).

Gorzki smak w różnym stopniu cechuje produkty i może być różnie wartościowany przez perceptora, dlatego, podobnie jak w wypadku smaków słodkiego i kwaśnego, zasadne wydaje się wyróżnienie odcieni goryczy (zob. tabela 14).

Analiza materiału leksykalnego pokaże, że smak gorzki odnoszony jest do różnych odcieni goryczy, a definicje i konteksty odnotowane w słownikach języka polskiego prezentują wiele gorzkich produktów.

Tabela 14

Odcienie goryczy i przykładowe produkty o smaku gorzkim

Smak goryczy	Jakość wartościowana	
	ujemnie	dodatnio lub ujemnie (w zależności od indywidualnych odczuć perceptora)
Immanentna cecha produktu	piołun, chmiel, cykoria, gorczyca, żółć	kawa, herbata, kakao, oliwki, grejpfrut
Cecha produktu, który uległ zepsuciu	zjełczałe masło, zgorzkniały ser, zepsute orzechy	–
Cecha produktu determinowana sposobem produkcji lub brakiem substancji słodzącej	–	czekolada, piwo, nalewki ziołowe, wódka

Niektóre z nich kojarzone są z gorzkim smakiem także współcześnie, jednak wiele jest takich, które zaginęły lub pozostały jedynie w związkach frazeologicznych lub przysłowiach.

Wśród kontekstów odnotowanych w SStp znajdują się użycia wskazujące na negatywne wartościowanie gorzkiego smaku oraz przeciwstawianie smaku gorzkiego i słodkiego:

*Ziele wonią dało przykrą silno i widziało sie wielmi **przykre**, to jest **gorzkie**.*
Rozm 122

***Gorzkie** nie chce, ni może bić **słodkim**.*

R XXII 246

*Nędza a błogo stoją przeciw sobie jako **gorzkie a słodkie**.*

R XXII 248

Spożywanie gorzkich potraw było także rodzajem umartwienia, dzięki któremu człowiek współodczuwał cierpienie Chrystusa w czasie męki:

*A także my [...] jedzmy teże **gorzkie** korzenie, toć jest, iżbychom na tem to świecie niektorą mękę prze miłego Krysta cirpieli na naszym cieie.*

Gn 172b

Wśród wyrazów budujących pole semantyczne zmysłu smaku odnotowanych w SStp, pochodnych od przymiotnika *gorzki*, są wyrazy

gorzkość ‘gorycz, gorzki smak’ oraz *gorzkość* 1) ‘gorycz (jako właściwość fizyczna)’, 2) ‘rzecz gorzka, o piekącym smaku’, *goryczka* ‘roślina [...]’, której gorzki korzeń posiada własności lecznicze’, także ‘rzeczy jadalne o piekącym, ostrym smaku’. Konteksty wskazują na gorzką wodę, która ma służyć do nawrócenia, oraz gorzki korzeń:

*Napoj nas wodą **gorzkości**, bychom oplakali złości.*

SprTNW V 10

*Byliby między wami korzeń płodzący żołą i **gorzkość**.*

BZ, Deut 29,18

Na podstawie materiału wyekscerpowanego z SXVI można scharakteryzować smak gorzki jako palący, „cierpniący” i kęsający:

*Czemu takowe rzeczy **gorzkie** nie tak **palą** wnątrz jako w uściech.*

GlabGad K2v.

*To ziela [...] smak ma **gorzki i cierpniący**, a dlatego ma moc wysuszającą.*

FalZioł I 35d, I 108b, I 116c

*Niektore zioła są **gorzkie, kęsające**.*

FalZioł II 2b, I 143a, II 3a

– czyli związany z odczuciami przynależącymi do zmysłu dotyku. Wśród kontekstów przeważają te, które wskazują na negatywne postrzeganie gorzkiego smaku, określanego jako *przykry* lub *niesmaczny*:

*Piołynek **przykry, gorzki**.*

Mącz 149b, 2b

*Czemu owoc niżli dojrzeje bywa **niesmaczny a gorzki**.*

GlabGad C7, BibRadz I 276 marg

Natomiast gorzki smak lekarstw wartościowany jest pozytywnie:

*Jest mu to jako syrop, gdy dadzą choremu, **gorzki**, ale **do zdrowia** wielka pomoc jemu.*

RejWiz 141v., 61v., Leop 4 Reg 4 arg

*Bluszcz aczkolwiek jest **gorzki**: a wszakoż jest **dobry** ku lekarstwam.*

FalZioł I 48d

SXVI odnotowuje również znaczenie przymiotnika *gorzki* ‘trujący, pozbawiony życia, zabójczy’, w tym wyrażenie *gorzki jad* oraz szereg *gorzki a skażony*:

wiele ludzi pomarło od wód, iż się były **gorzkiemi** stały.

BibRadz, Apoc 8/11, RejAp 73v., SkarKazSej 702b

iż Jewa swym zarażonym mlekiem chować miała a karmić syny swe, którym zadawała **gorzki** jad śmierci.

PatKaz III 91v.

już wiesz, iż jeśli tej **gorzkiej** a skażonej soli ich zachwycisz, że zakażon być masz, a zaśmierdzić się masz na upadek swój.

RejPos 346v.

Liczne XVI-wieczne konteksty odnoszą się do gorzkiego napoju, jakim został napojony Chrystus na krzyżu:

kiedy żółć i ocet, i **gorzkie** dwa napoje [...] Pana twego do serca z rozmyśleniem przypuścisz.

LatHar 259, 189, 488, WujNT II, Apoc 10/9

Dla nas piłeś **gorzką** żółć, abyś w nas gorzkości zmorzył.

GrabowSet P4v.

Cytaty te wskazują, że smak gorzki postrzegany był jako jakość stopniowalna, natężenie goryczy mogło być wyrażone między innymi za pomocą stopnia wyższego przymiotnika *gorzki*, stopniowania opisowego oraz konstrukcji opisowych:

Jako jest tego znak, iż wszelkie ziola **gorzczniejsze** się zdadzą, gdy wyschną, niżli gdy są świeże.

GlabGad II

iż nasienie tego ziela jest rumiane a **barzo gorzkie** przykrą **gorzkością**.

FalZioł I 109b

Jak zły owoc niepowściągliwości, **gorzkość** w nim nad żółć.

GrabowSet Q2

Ziele wielmi **gorzkie** aloë zowią.

Mącz 7a, 150c, 293b, 300d, SienLek 8v., 16v., 49, 63, 96, 147v.,
Górndworz Ec7v., RejPos 47, BudBib Ex 12/8, 15/22

Inne wyrazy pochodne od przymiotnika *gorzki* należące do pola semantycznego smaku gorzkiego to: *gorzko* 'nieprzyjemnie, paląco, cierpko' i *gorzkość* 'gorzki smak, gorycz, palenie, cierpkość (jako właściwość fizyczna)', *gorskliwy*⁷ 'nieco przykry, lekko gorzkawy'. Wśród kontek-

⁷ SXVI notuje jednostkowe poświadczenie wyrazu *gorskliwy*. Wyraz *gorzgliwy* rejestruje jako formę potencjalną.

stów odnotowane są między innymi szeregi *gorzko*, *przykro*, *gorzkość* (i) *kąsanie*, *gorzkość* i *ostrość*; *gorzkość* z *ostrością*, *gorzkość* i też *cirpnie*; *gorzkość* z *ci(e)rpnością* oraz konteksty realizujące opozycję *słodki* ↔ *gorzki*. Rzeczownik *gorycz* w SXVI został odnotowany w znaczeniu związanym ze zmysłem zapachu 'woń utożsamiana z zapachem gorzkich jadalnych rzeczy'.

Materiał zarejestrowany w SL zawiera następujące wyrazy: *gorycz* 'rzecz gorzkiego smaku', 'gorycz, smak gorzki, który czujemy', *gorzkliwy*, *gorzkawy* 'coś gorzkości zarywając', *gorzki*, *gorzniejszy* 'smaku przykrego, szczypiącego, piołunowatego', *gorzko*, *gorzkiej*, *gorzkopierny* 'gorzki, przytem pieprzny', *gorzkość* 'gorycz, smak gorzki'. Linde odnotowuje również przymiotniki i imiesłowy przedrostkowe: *przegorzki*, *przegorśniały*, *przygorzki*, *przygorzkniały*, *zgorzkniały*, których znaczenia wiążą się z przedrostkowymi czasownikami: *przegorzknać*, *przegorśnieć* 'gorzkością przejść', *przygorzknąć* 'nieco gorzkością przejść', *zgorzknąć*, **zgorznieć* 'stać się gorzkim', *zgorzknąć* 'gorzkim uczynić'.

Konteksty odnotowane w SL poświadczają związek między gorzkim smakiem a odczuciami pieczenia i ostrości, postrzeganie gorzkiego smaku jako przykrego, pozostawiającego niemiłe wrażenie na języku, charakterystycznego dla smaku lekarstw:

Gorzki smak jest gorący i suchy, ostry i przykry.

SakProbl 95

Lekarstwa gorzkie, są substancyje, ktore na języku zostawują wrażenie niemiłe, pospolicie znane pod nazwiskiem goryczy.

DykcMed 2, 421

Leksyka związana z gorzkim smakiem wyekscerpowana z SWil obejmuje:

- przymiotniki: *gorzki* 'smaku przykrego, szczypiącego, piołunowatego', *gorzkawy*, *gorzkliwy* 'nieco goryczy zawierający', *gorzkopieprzny*, *gorzkopierny* 'gorzki, przytem pieprzny; mający pieprzną gorycz', *przegorzki* 'bardzo gorzki', *przygorzki* 'nieco gorzki, gorzkawy';
- imiesłowy: *przegorzkniały*, *przegorśniały* 'który stał się gorzkim, zjełczały, jelki', *przygorzknął* 'który stał się nieco gorzkim, zjełczały', *przygorzkniały*, *zgorzkniały* 'który zgorzkniał';

- przysłówki: *gorzko*;
- rzeczowniki: *gorycz* ‘gorzkość, smak gorzki; rzecz gorzkiego smaku’, *gorzka* ‘smak gorzki, gorzkawy; gorzkawość’, *gorzkawość*, *gorzkliwość* ‘smak nieco gorzki’, *gorzkość* ‘gorycz, smak gorzki’.

Obecność deminutiwów (*gorzkawy*, *gorzkliwy*, *przygorzki*, *gorzkawość*, *gorzkliwość*), intensiwum (*przegorzki*) oraz form stopnia wyższego (*gorzniejszy*, *gorzniejszy*) świadczy o postrzeganiu gorzkiego smaku jako jakości, która występowała w produktach w różnym stopniu natężenia. Był to smak odczuwany jako ostry i szczypiący, czego dowodzi między innymi charakterystyka smaku nasion lub ziaren gorczycy:

nasiona brunatne, ostro-gorzkawe, używane do robienia musztardy i do wytłaczania oleju, Gorczycowe ziarna lub nasiona są smaku ostrego, szczypiącego,

SWil

- opozycyjny względem smaku słodkiego:

Gorzkość i słodkość są dwa przymioty sprzeczne.

SWil

Definicja przymiotnika *gorzki* w SW wymaga osobnego komentarza, gdyż jest to jedyny słownik, który wyodrębnia trzy znaczenia tego leksemu odnoszące się do zmysłu smaku. W pierwszym znaczeniu przymiotnik *gorzki* zdefiniowano poprzez wskazanie żółci i piołunu (ostensywny charakter definicji), w drugim – poprzez relację do smaku słodkiego (*gorzki* oznaczał ‘niesłodzony, niesłodki, bez cukru’), w trzecim odwołano się do pierwotnego znaczenia ‘szczypiący, ostry’ (odnoszącego się do zmysłu dotyku) oraz do smaku zepsutego pokarmu (*gorzki* w znaczeniu ‘zjełczały’). SW to jednocześnie słownik, w którym po raz ostatni *gorzki* smak został określony jako ‘szczypiący’.

Zasób leksyki związanej ze smakiem gorzkim w SW jest zasadniczo taki sam jak w SWil, można jednak wskazać na kilka wyrazów wcześniej nienotowanych: *gorzkokwaśny* ‘gorzki i kwaśny zarazem’ (*Musztarda ma smak gorzkokwaśny*), *gorzkoślony* ‘gorzki a zarazem słony’ (*Woda morska jest gorzkoślona*), *goryczkowaty* ‘mający goryczkę, gorzkawy’. Kwalifikatorem mało używanym w SW opatrzone są wyrazy:

gorzkliwy, gorzkliwość, formy stopnia wyższego przymiotnika gorzki (gorzniejszy, gorszejszy), także gorzyczka w znaczeniu ‘gorczyce przyrządzane, jako przyprawa do jedzenia, musztarda’ (Gorzycze do przysmaków stołowych gorzyczkami, drudzy musztardami zowią – Syr 2). SW rejestruje formę gorzkopieprzny i po raz ostatni odnotowuje stp. warianty gorzkopierny i gorzkopierno.

Konteksty odnotowane w SJPD wskazują, że przymiotniki gorzki, gorzkawy oraz przysłowki gorzko i gorzkawo odnoszą się do zmysłów smaku i zapachu:

Był [...] piękny poranek majowy, przepojony **gorzką** wonią młodych liści.
DąbrMLudzie 116

Precz z waszym winem! Zdaje się mi **gorzkie**, jak piołun [...].
StaffLIgrz 64

Gorzkawo pachną pomarańcze, żółte i czerwone nasturcje w ogródku gospodyni przed domem.
BronJCzłow 10

Przedział wypełnił ostry, **gorzkawy** dym papierosa.
KowalewSBliżej 31

Rzodkiewka odznacza się delikatnym, lekko **gorzkawym** smakiem.
TowaroznOwoców 106

Wolno popijał **gorzkawą** czarną kawę.
Płomyk 1953, 19

Wśród wyrazów określających lub nazywających odczucia związane z gorzkim smakiem odnotowany został rzeczownik gorzkość ‘gorzki smak; gorycz’, gorzka w użyciu rzeczownikowym ‘wódka gorzka’, deminutiwa: goryczka ‘lekka gorycz, gorzkawość’, goryczkowaty ‘zawierający goryczkę; gorzkawy’, oraz złożenia: gorzkawosłonawy ‘słonawy z gorzkim posmakiem’, gorzkokwaśny ‘kwaśny z gorzkim posmakiem’, gorzkosłony ‘słony z gorzkim posmakiem’. SJPD nie odnotowuje formacji z sufiksami prze- i przy- oraz złożenia gorzkopieprzny.

W SJPSz, ISJP i USJP przymiotnik gorzki również definiowany jest poprzez odniesienie do dwóch zmysłów – smaku i zapachu⁸. Wyrazami, które w SJPSz i USJP mają podwójne odniesienie, poza przymiotnikiem

⁸ Por. gorzki ‘Gorzki zapach wywołuje wrażenia podobne do tych, jakie pozostawiają gorzkie potrawy’ (Pachniała czosnkiem i gorzkim jałowcowym dymem – ISJP).

gorzki (gorzkie lekarstwa, ziółka; gorzkie migdały; gorzka woń trawy, ziół; gorzki zapach piwa, wódki, musztardy)⁹, są: przysłówek gorzko (gorzko w ustach, w gardle – SJPSz; *komuś jest gorzko w ustach, w gardle* – USJP; *skoszona trawa pachniała gorzko*), gorzkawy ‘mający smak lekko gorzki; także o zapachu: mający odcień goryczy, odczuwany jako gorycz’ (SJPSz), ‘mający lekko gorzki smak lub zapach’ (USJP) (*gorzka kawa, herbata, sałata, gorzkawa woń liści, ziela*), gorzkawo przysłówek od gorzkawy (*Coś smakuje gorzkawo, Pachnieć gorzkawo* – SJPSz; *Lekarstwo smakuje gorzkawo, Nasturcje pachną gorzkawo* – USJP).

Wśród wyrazów związanych z percepcją smakową SJPSz i USJP odnotowują złożenia przymiotnikowe z pierwszym członem gorzko-, wskazującym na gorzki odcień określanego smaku: *gorzkokwaśny* ‘kwaśny z gorzkim posmakiem’ (*gorzkokwaśne owoce* – SJPSz; *gorzkokwaśny grejpfrut* – USJP; *gorzkokwaśne piwo*), *gorzkoślony* ‘ślony z gorzkim posmakiem’ (*gorzkoślone lekarstwo*). USJP rejestruje również dwa złożenia z pierwszym członem gorzkawo-: *gorzkawokwaśny* ‘kwaśny z gorzkawym posmakiem’ (*gorzkawokwaśny grejpfrut*), *gorzkawosłodki* ‘słodki z gorzkawym posmakiem’ (*gorzkawosłodki sos*).

Wprawdzie w SJPSz nie znajdziemy osobnych haseł *gorzkawokwaśny* i *gorzkawosłodki*, ale określenia te pojawiają się w definicjach wyrazów *grejpfrut* i *pumpernikiel*¹⁰. Wśród leksykalnych wykładników gorzkiego smaku należy również odnotować obecność w SJPSz i USJP wyrazów: *zgorzkniały* ‘taki, który uległ zepsuciu i nabrał gorzkiego, nieprzyjemnego smaku’ (*zgorzkniałe mleko* – USJP)¹¹, *gorzkość* ‘gorzki smak, gorycz’ (SJPSz), ‘gorycz’ (USJP) (*gorzkość niektórych przypraw*), *goryczkowaty* ‘zawierający goryczkę; gorzkawy’ (*goryczkowaty posmak*

⁹ Konteksty odnotowane zostały w obu słownikach w takiej samej formie. Kolejne przykłady również zaczerpnięte zostały z SJPSz i USJP, dlatego nie podaję każdorazowo lokalizacji. W wypadku kontekstów podanych w jednym ze słowników zaznaczam, w którym.

¹⁰ Zob. *grejpfrut* ‘owoc [...] kulisty o grubej, żółtej okrywie i żółtawym, bardzo soczystym, gorzkawokwaśnym miąższu’, *pumpernikiel* ‘rodzaj pieczywa z mąki żytniej (z miodem, melasą lub słodem), o charakterystycznym gorzkawosłodkim smaku i ciemnobrunatnej barwie’.

¹¹ SJPSz odnotowuje wyraz *zgorzkniały* jako imiesłów przymiotnikowy przeszły czasownika *zgorzknąć*. Zob. *zgorzknąć* ‘zepsuć się nabierając gorzkiego smaku’ (*masło zgorzkniało, ser zgorzkniało*).

wina – USJP). Ponadto USJP rejestruje wyrazy: *gorzkawość* rzeczownik od *gorzkawy* (*Gorzkawość naparu z ziół*)¹² i *goryczkowatość* rzeczownik od *goryczkowaty* (*goryczkowatość jeżyn, żurawin*). Należy nadmienić, że w USJP niektóre z wyrazów opatrzone są kwalifikatorami książk. (*gorzkawy, gorzkawo, gorzkawość, gorzkawokwaśny, gorzkawośladki*) lub pot. (*goryczkowaty, goryczkowatość*), co świadczy o ich ograniczonym zakresie funkcjonowania w polszczyźnie.

Najmniej leksykalnych wykładników gorzkiego smaku rejestruje ISJP, zaliczyć można do nich, oprócz przymiotnika *gorzki* (*Pili obaj ten alkohol, gorzki w smaku, chociaż na wiśniach, Przyprawę stanowią suszone liście o mocnym korzennym zapachu i gorzkim smaku*), wyrazy: *gorzkawy* ‘Coś, co jest gorzkawe, jest trochę gorzkie w smaku lub zapachu (*Pilem gorzkawe zioła na żołądek, Wanilia smak ma przyjemny, aromatyczny i gorzkawy*)’, *gorycz* 1) ‘Gorycz to gorzki smak czegoś’, 2) ‘Gorycz to substancja o gorzkim smaku występująca w wielu roślinach leczniczych, używana w postaci naparów i nalewek jako środek pobudzający trawienie’, *gorzkość* (*gorzkość niektórych przypraw*) i *zgorzkniały* ‘zgorzkniałe mleko, masło, ser itp. są gorzkie, ponieważ się zepsuły’.

W kolejnych dwóch rozdziałach przedstawione zostaną najbardziej prototypowe obiekty charakteryzujące się gorzkim smakiem oraz znaczenia metaforyczne w obrębie leksyki związanej z omawianą jakością smakową.

6.4. Referencje prototypowe smaku gorzkiego w ujęciu diachronicznym

Przegląd definicji słownikowych i kontekstów użycia przymiotnika *gorzki*, jego derywatów, także innych wyrazów, które poświadczono zostały w słownikach jako element wyrażen: *gorzki...*, *gorzki jak...*, *gorzkość (czego)...*, pokazuje, że na przestrzeni wieków różne obiekty po-

¹² SJPSz nie rejestruje osobnego hasła *gorzkawość*, jednak wyraz ten występuje w definicji wyrazu *goryczka* ‘lekka gorycz; gorzkawość’.

strzegane były jako gorzkie. Wśród nich wyróżnić można rośliny i zioła (aloes, ciemierzycy, chmiel, chrzan, cykoria, gorczyca, gorzkie migdały, pieprz, piołun, niedojrzałe owoce) lub ich części (korzeń, liście, nasiona), napoje (piwo, wino, niesłodzone kawa i herbata), substancje (żółć, opium, lekarstwa: syrop, chinina), zepsute pokarmy (zjełczałe masło, słonina, ser, zepsute orzechy), inne (mirra, dziegieć). Odwołując się do przedstawionego w tabeli 14 (s. 206) podziału na odcienie goryczy, należy zaznaczyć, że prototypowy gorzki smak jest jakością wartościowaną ujemnie, będącą immanentną cechą produktu.

Piołun

Na podstawie analizy materiału historycznojęzykowego za najbardziej prototypowy obiekt dla gorzkiego smaku należy uznać piołun – roślinę charakteryzującą się bardzo gorzkim smakiem i intensywnym zapachem. Wyrazy *piołun* i *piołunowaty* odnotowane zostały w definicjach przymiotnika *gorzki* w SL, SWil, SW, SJPD i SJPSz, wyrazy *piołun* i *piołunek* występowały w licznych wyrażeniach będących określeniem gorzkiego smaku. Ponadto *piołun* występował w znaczeniach przenośnych analogicznych do przymiotnika *gorzki*, został utrwalony w porównaniu *gorzki jak piołun* oraz przez wieki funkcjonował w polszczyźnie jako żywa baza derywacyjna.

O piołunie jako historycznym, silnie utrwalonym w języku wzorcu prototypowym leksemu *gorzki* pisała Renata BRONIKOWSKA (2002: 46–47). Warto jednak zaznaczyć, że w dawnych wiekach oprócz piołunu istniała spora liczba innych gorzkich ziół, substancji, a także produktów powszechnie znanych oraz wykorzystywanych czy to w celach medycznych, czy w celu odstraszania szkodników, czy jako przyprawa lub składnik pożywienia (ciemierzycy¹³, chmiel, cykoria, gorczyca, dzie-

¹³ Alicja Nowakowska w artykule poświęconym staropolskiej frazeologii wymienia związek *gorzki jako ciemierzycy* jako przykład frazeologizmu, którego zanik wiąże się z zupełnym brakiem znajomości obiektu u przeciętnych użytkowników języka. Autorka pisze o ciemierzycy jako roślinie silnie trującej, która wykorzystywana była między innymi do zwalczania insektów. Jednocześnie Nowakowska zwraca uwagę, że wpływ na zanik konstrukcji *gorzki jako ciemierzycy* miało funkcjonowanie w polszczyźnie synonimicznego związku o większym zasięgu społecznym, tj. *gorzki jak piołun* (NOWAKOWSKA, 2006: 61–62).

gieć¹⁴). W percepcji gorzkiego smaku znaczącą rolę odgrywała również żółć, dlatego wyraz *żółć* i jego derywaty zostaną poddane szczegółowej analizie w dalszej części rozdziału.

We współczesnej polszczyźnie porównanie *gorzki jak piołun* to czysto skonwencjonalizowane powiedzenie, gdyż obecnie smak piołunu nie jest powszechnie znany. W SPor porównanie to odnotowane w znaczeniu ‘o czymś bardzo gorzkim, także przenośnie, np. o czyichś słowach’ zostało opatrzone następującą informacją faktograficzno-etymologiczną:

Gorzki jak piołun? Jak pospolity w Polsce chwast, z którego wyrabia się gorzką nalewkę, piołunówkę (inaczej absynt, w XIX w. ulubiony napój cyganerii artystycznej). Dawniej powszechnie stosowany jako przyprawa, dziś jeszcze piołun używany jest do produkcji wermutu, a także w medycynie. Jego właściwości lecznicze znane były już starożytnym. Przyjmowany w większych ilościach lub przez dłuższy czas jest jednak trujący.

SPor: 55

Świadectwem dawnej popularności piołunu są jego liczne poświadczenia w materiale historycznojęzykowym. Na uwagę zasługuje również etymologia wyrazu *piołun*, analogiczna do pierwotnego znaczenia przymiotnika *gorzki*. SEBor podaje, że nazwa *piołun* wywodzi się z psł. **pelunb* (/ **pelynb* / **polynb*) ‘piołun’, prawdopodobnie od pie. **pel-* / **pol-* ‘palić się, być gorącym’¹⁵ z przyrostkiem **-unb* / **-ynb* i etymologicznie oznacza ‘palącą, piekącą roślinę’. W SEBor czytamy:

piołun nazwano tak ze względu na jego gorzki, piekący smak

SEBor

– a zatem jego pierwotne znaczenie odnosi się do tych samych odczuć związanych ze zmysłem dotyku (palenie, pieczenie), co wyrazy oparte na rdzeniu **gor-* (*gorzki*, *gorycz*, *gorzeć*).

Warto dodać, że nazwa *piołun* jest wyrazem ogólnosłowiańskim, ma swoje odpowiedniki w językach scs (*pelynb*), biał. (*palyń*), słowac.

¹⁴ Dziegieć został utrwalony we frazeologizmie *łyżka, kropla dziegciu w beczce miodu* ‘coś nieprzyjemnego w sytuacji ogólnie korzystnej’ (USJP).

¹⁵ Ten sam pie. rdzeń występuje w wyrazach: *palić*, *płonąć*, *płomień* (SEBor).

(*palina*), czes. (*pelyněk*), ros. (*polýn*), słoweń., chorw. i bułg. (*pelin*). W języku polskim funkcjonują również zapożyczone nazwy *wermut* (strwniem. *vermuota* ‘piołun’) i *absynt* (pożyczka z grec. *apsinthion* ‘piołun’ za pośrednictwem franc. *absinthe* ‘piołun; absynt’) (SWO).

Pierwsze poświadczenie wyrazu *piołun* w polszczyźnie datowane jest na XV wiek (SEBor), SStp odnotowuje wyraz w trzech wariantach fonetycznych: *piołun*, *piołon* i *piołyn*, w znaczeniu bot. ‘bylica piołun’. Cytat z *Rozmowy Mistrza Polikarpa ze Śmiercią* (*Nie pomoże kurzenie piołylna, gdy przydzie moja godzina* – De morte, w. 319) odwołuje się do zwyczaju okadzania dymem z piołunu.

W SXVI wieku odnotowane są trzy warianty nazwy: *piołyn* / *piołun* / *piełun* ‘bylina [...] o gorzkim smaku i przenikliwym korzennym zapachu; używana w lecznictwie i do sporządzania nalewek’, z których najliczniej reprezentowana jest forma *piołyn*. Gniazdo słowotwórcze obejmuje wyrazy: *piołynek* / *piołunek* / *piołonek* bot. ‘jak wyżej’, *piołynekowy* / *piołunkowy* i *piołynowy* / *piołunowy* ‘będący częścią piołynku / piołynu’, ‘zrobiony, uzyskany z piołynku / piołynu’. Wśród kontekstów znajdują się cytaty wskazujące na gorzki smak piołunu, w tym mające postać wyrażeń gorzki (*jako*) *piołyn*, *podobne ku gorzkiemu piołunowi*, *gorzki piołyn*:

Kocenki żółte zową je piołyne[m] morskim [...] listki gęste, jedno iż nie tak gorzkie jako piołyn. Ma też wonią przykrą, ani też jest tak cirpniące jako piołyn.
FalZioł I 127d, [*7], I żp, 1a, b, d [3r.] (37)

A stała sie trzecia część wod onych gorzka jako piołun.

RejAp 73v.

Bo złe przyrodzenie jest podobne ku gorzkiemu piołunowi.

RejZwierc 98, MycPrz I A2, SkarŻyw 59

Acz były słodkie słowka, ale gorzki piołyn był pod językiem ich.

RejPos 251

W SXVI znajdują się również cytaty będące tłumaczeniami lub aluzjami biblijnymi. Należy bowiem zaznaczyć, że gorycz piołunu symbolizuje w Biblii niewierność, odejście od Boga, nieprawość oraz kary Boże i cierpienie (REINECKER, MAIER, 2001: 611–612):

a imię gwiazdy nazywają piołyn: i obrocila się trzecia część wod w piołyn: a wiele ludzi pomarło od wod, iż zgorzkniały.

WujNT, Apoc 8/11

*Przeto to mowi Pan zastępow Bog Izraelski: Oto nakarmię ten lud **piołunem**, a dam im pić wodę żolci.*

Leop, Ier 9/15, RejPos 54v., SkarKazSej 706a

W SL podstawową nazwą jest *piołun*, choć Linde podaje również jako dawną formę *piołyn*. Wśród wyrazów pochodnych SL odnotowuje: *piołunek* ‘wino piołunkowe, piołunem podsycone’, *piołunowy* / *piołynowy* / *piołunkowy* / *piołynkowy* ‘od piołunu’ oraz czasowniki *piołunować*, *piołunkować* ‘piołunem podsycać, zaprawiać’. Konteksty ukazują *piołun* jako zioło używane jako środek leczniczy na bóle brzucha (*ziele, bardzo pomocne żołądkowi* – KlukRosl 2, 243) oraz składnik napojów alkoholowych (*Wina i gorzałki piołunkowe, zdrowe* – KlukRosl 2, 243). W znaczeniu przenośnym ‘piołun, gorzkość, gorycz, przykrość’ SL odnotowuje następujące przykłady użycia:

*Tyle prześladowania, oto to jest **piołun**, który życie nasze goryczą zaprawia.*
Karp 2, 107

*Obróciły się w **piołun** cukry, miody.*

JablBuk 2

*Dla niego ta żona **piołunem**, a dla mnie byłaby słodyczą.*

Teatr 9, 40

W SWil, tak jak w SL, odnotowane są dwie formy *piołun* i przestarz. *piołyn* w znaczeniach 1) bot. ‘gatunek ziela, gorzkiego smaku i ostrego zapachu’ (*Gorzki jak piołun*), 2) przen. ‘gorycz, przykrość, utrapienie’ (*Nakarmić kogo piołunem* ‘nabawić strapienia’, *W nieszczęściu pokarm w piołun się zamienia* ‘wszystko gorzkim się staje’). W dwóch znaczeniach występuje również wyraz *piołunek* (przestarz. *piołynek*) ‘wino piołunkowe, zaprawione piołunem’ oraz w znaczeniu przenośnym ‘gorycz piołunowa’.

SWil rejestruje rzeczowniki *piołunkówka*, *piołunówka* ‘wódka nalewana na piołun’, przymiotniki *piołunowy*, przestarz. *piołynowy*, nieużywany *piołunny* 1) ‘od piołunu, piołunowi właściwy’ (*piołunowy sok, gorycz piołunowa*) 2) *piołunkowy*; *piołunkowy*, *piołunowy* ‘zaprawiony, podsycony piołunem, nalewany na piołun’ oraz pochodne od czasownika *piołunkować*, *piołunować* ‘piołunem jaki napój zaprawiać, podsycać’ nazwy czynności: *piołunkowanie*, *piołunowanie* ‘zaprawienie czego piołunem’, oraz imiesłowy *piołunkowany*, *piołunowany*.

W SW *piołun* to poza znaczeniem bot. i przen. także ‘napój piołunem podsycony’, *piołunek* przen. ‘gorzkość, gorycz’ (Człowiek *pełen żółci i piołunku* – Pot) oraz ‘wino zaprawione piołunem’, *piołunówka*, *piołunkówka* ‘wódka piołunowa, zaprawna piołunem’. W porównaniu z SWil nowymi wyrazami są: *piołunin* apt. ‘gorzka substancja otrzymywana z rośliny bylica piołun, gorycz piołunowa, absyntyna’, *piołunkować* ‘zaprawiać sycić jaki napój piołunem’ i *piołunkowanie* (obok *piołunować*, *piołunowanie*), przysłówek *piołunowo*. W SW po raz ostatni odnotowane zostały gwarowe i dawne formy wyrazów (*piełun*, *piełyn*, *piołyn*, *piołynowy*, *piołynkowy*).

Definicje w SWil i SW wskazują na utrwalanie się znaczeń związanych z wykorzystywaniem piołunu do wytwarzania alkoholu, w SW odnotowano cztery nazwy alkoholu (*piołun*, *piołunek*, *piołunówka*, *piołunkówka*), czasowniki *piołunować* i *piołunkować*, nazwy czynności *piołunowanie* i *piołunkowanie*. Również przymiotniki i przysłówki odnoszą się do alkoholu zaprawionego piołunem.

W SJPD *piołun* zdefiniowany został jako 1) ‘roślina [...], pospolita w całym kraju; stosowana w lecznictwie ziołowym’, 2) ‘napar, wywar z piołunu o bardzo gorzkim smaku; nalewka piołunowa’, ponadto odnotowane zostały wyrazy: *piołunek* jako zdrobnienie od *piołun* w pierwszym ze znaczeń oraz daw. ‘wino zaprawione piołunem’, *piołunny* przestarz. poet. *piołunowy*, *piołunówka* ‘nalewka na piołunie, wódka piołunowa’, *piołunowy* ‘właściwy piołunowi, zaprawiony piołunem; porośły piołunem’ i pochodny od niego przysłówek *piołunowo*. W znaczeniach przenośnych występują wyrazy *piołun*, *piołunny*, *piołunowo*, *piołunowy* ‘pełen goryczy; zgorzkniały, gorzki, przykry’:

Rankiem wstawał z obolałymi kośćmi i z **piołunem** w sercu.

MorcWyrąb 1, 35

Spragniony, chciwie czarę życia piłem – tyle **piołunu!** Słodczy tak mało!

ZmorPoezje 112

Piołunny jad.

CzerwieńPoezje 32

Więc wszędzie, wszędzie i zawsze łączy się z każdym błogim uczuciem i kropla **piołunnego** żalu!

WilkPPoran I, 15

Zebranie [...] w Odrzenicach nastroiło mnie dziwnie **piołunowo**.

OrzeszPompal 201

Dobry jest miodowy miesiąc w małżeństwie, osobliwie wówczas, gdy po nim następuje cały szereg lat wodnistych, piołunowych, a w końcu żółciowych i octowych.

PrusNow III, 161

Przed nim [...] wylać mogła wszystką gorycz wewnętrzną, co się nagromadziła przez tyle lat w jej sercu, jeżeli można było nazwać sercem ten piołunowy woreczek, który miała w łonie swoim.

DzLitLw 50

Współczesne słowniki (SJPSz, ISJP, USJP) odnotowują tylko dwa de-rywaty wyrazu *piołun*, tj. *piołunowy* i *piołunówka*. SJPSz i USJP definiują *piołun* w dwóch znaczeniach: 1) ‘wieloletnia roślina [...] o silnej, ostrej woni [...] w Polsce pospolita, używana do wyrobu likierów, wódek, wermutów, a także w lecznictwie’, 2) ‘napar, wywar z tej rośliny, mający bardzo gorzki smak i właściwości lecznicze’ oraz w znaczeniu przen. ‘gorycz, jad’ (*Słowa zaprawione piołunem* – USJP; *Jego niewdzięczność napełniła ją piołunem* – USJP). USJP opatruje znaczenia kwalifikatorami bot., farm. i książk. SJPSz odnotowuje następujące znaczenia wyrazów: *piołunowy* ‘właściwy piołunowi, zaprawiony piołunem; porośnięty piołunem’ (*piołunowy smak; napar piołunowy, nalewka, wódka piołunowa; likier piołunowy*), *piołunówka* ‘nalewka spirytusowa na piołunie; absynt’. W USJP znaczenia przymiotnika *piołunowy* opatrzone są kwalifikatorami bot. i farm., *piołunówka* – pot.

ISJP definiuje *piołun* dwojako: 1) ‘roślina o ostrym zapachu i gorzkim smaku, rosnąca na nieużytkach i przy drogach. Piołun stosowany jest w ziołolecznictwie i do wyrobu win i wódek’. (*Mocno pachniały piołuny i rumianki, Pachniało rozgrzanym piołunem i ziołami*), 2) ‘napar z ziela tej rośliny, o bardzo gorzkim smaku (*szklanka piołunu*), *piołunowy* (*likier piołunowy*), *piołunówka* ‘nalewka spirytusowa na piołunie’.

Współczesny materiał wskazuje na zastosowanie piołunu w ziołolecznictwie i do produkcji alkoholu. Wśród kontekstów znajdują się takie, w których akcentowany jest gorzki smak piołunu oraz jego intensywny zapach. Choć wyrażenie *gorzki jak piołun* zarejestrowano jedynie w SJPSz, we współczesnych słownikach odnotowane są inne wyrażenia, w których *piołun* odnosi się do smaku gorzkiego lub szerzej – do zmysłu smaku (*gorycz piołunu* – SJPSz, USJP; *piołunowy smak* – SJPSz,

USJP; *smak piołunu* – SJPSz). Są one utrwalonym w języku śladem tego, że piołun jest historycznym wzorcem prototypowym smaku gorzkiego.

Żółć

Etymologicznie wyraz *żółć* w znaczeniu ‘żółtobrunatna wydzielina wątroby zwierząt kręgowych i człowieka’ wywodzi się z psł. *zľčb (*zľkī < pie. *ǵhl̥-k-) ‘żółć’. Jest poświadczony w polszczyźnie od XV wieku, w staropolszczyźnie występował też w znaczeniu ‘substancja o gorzkim smaku, gorycz’ (SEBor). W licznych kontekstach dotyczących leksykalnych wykładników smaków słodkiego i gorzkiego odnotowanych w SStp i SXVI *żółć* pojawiała się jako synonim *goryczy* a zarazem przeciwieństwo *słodyczy*.

Wspomniano już, że *żółć* w symbolice chrześcijańskiej oznacza gorycz i cierpienie. Spośród przytoczonych w pracy kontekstów można wskazać wiele z wyrazem *żółć*, które odnoszą się bądź do napoju, którym został napojony Chrystus na krzyżu, bądź do goryczy (w obu *żółć* pojawia się w opozycji *słodki* ↔ *gorzki*):

Dla nas piłeś gorzką żółć, abyś w nas gorzkości zmorzył.

GrabowSet P4v.

Byliby między wami korzeń płodzący żółć i gorzkość.

BZ Deut 29,18

Gdzie miód, tam też żółć.

ErazJęz B 5

Jak zły owoc niepowściągliwości, gorzkość w nim nad żółć.

GrabowSet Q2

W SL *żółć* definiowana jest jako płyn ustrojowy, konteksty odnoszą się do żółci żółtej oraz żółci czarnej:

Żółć bilis. ciecza tłusta, żółta, gorzka, zawiera się w torebce błonkowej przyrosłej do wątroby.

Zool 30, KlukZw 1, 35, Krup 2, 49

Żółć grubą, gęstą, dawni pisarze lekarscy żółcią czarną nazwali.

Krup 13 pr.

Czarna żółć, materyja ostra, gęsta, w śledzionie, w wątrobie, w gruczołku podżółdkowym długo spokojna pozostaje.

Krup 5, 418

Linde definiuje *żółć* także jako siedlisko złego humoru, złości i gniewu:

Coż to Wac Panu żółć tak poruszyło?

Teatr 1b. 48 – ‘co go tak rozzłościło, zjątrzyło’

Ponadto Linde osobno wyróżnia znaczenie *żółci* związane z gorzkim smakiem, to jest ‘gorzkość, gorycz’. Wśród kontekstów pojawia się porównanie *gorzki jak żółć* oraz sporo użyć, w których *żółć* występuje obok *miodu* i *słodczy* w opozycji *słodki* ↔ *gorzki*:

Kąsek żółci beczkę miodu popsuje.

Burl A 4

Gdzie miód tam też żółć.

ErazJęz B 5

Na miód, nie na żółć łowią ludzie muchy.

JabłEz 97

Fortuna żółć miesza z miodem.

ChroścŁuk 135

Należy zaznaczyć, że w SL w znaczeniu smakowym odnotowane zostały wyrazy: *żółcić* ‘żółcią, czyli goryczą zaprawić’ (*Niechaj mię w winie kąpie, pieprzy, żółci, słodzi, Ani mi kuchmistrz, ani piwniczny dogodzi* – PotArg 140), *żółcieć* ‘stać się żółcią, goryczą’, *żółcistość* ‘mnogość czyli obfitość żółci’, ‘gorzkość’ i *żółcisty* ‘pełen żółci, goryczy’¹⁶.

SWil i SW w dużej mierze odwzorowują definicje i konteksty za SL, oba słowniki podają znaczenia *żółci* jako płynu ustrojowego: ‘płyn zwierzęcy właściwy, wyrabiający się wewnątrz organizmu za pośrednictwem osobnego ku temu organu (wątroby), przyczyniający się do przerabiania spożytych pokarmów’ (SWil), anat. ‘wydzielina wątroby, ciecz tłusta, żółta, gorzka’ (SW), odnotowują również za SL znaczenia przen.: ‘siedlisko gniewu, złość, gniew, wark’ (*Żółć się wylewa w krew* – SWil) oraz ‘gorzkość, gorycz’ (*Ulało mu się żółci ze zgryzoty* – SW). SWil i SW rejestrują przymiotnik *żółcisty* w znaczeniu ‘pełen żółci,

¹⁶ Linde obok znaczeń smakowych odnotowuje również znaczenia związane z żółtą barwą, por. *Żółcić, żółtą farbą napuszczać* (Włód), ‘żółtym czynić; lub czynić, że co żółknie’, *żółcieć* ‘stać się żółtym, zająć żółtością, żółknieć’.

goryczy’, przen. ‘zgryźliwy, gniewliwy’, ale w definicjach wyrazów pochodnych wyraźnie widać wycofywanie się znaczeń odnoszących się do gorzkiego smaku. SWil odnotowuje wyrazy: *żółcieć* ‘stawać się żółcią, goryczą’, *żółcenie* ‘czynienie, stawanie się żółciowym gorzkim’, *żółcić* ‘żółcią czyli goryczą zaprawiać’ jako nieużywane. Podstawowymi znaczeniami są tutaj: ‘stawać się żółtym, zachodzić żółtością’, ‘czynienie, stawanie się żółtym’, ‘żółtą farbą napuszczać, żółtym czynić, sprawiać, że co żółknie’. W SW jako mało używane odnotowane zostały wyrazy i wyrażenia: *żółcić żółcią* ‘goryczą zaprawiać’ (*Te smutne namiętności z twego patrzą czoła i żółcą wszystko, co cię otacza dokoła* – Przyb), *żółknieć* przen. *wylewać żółć* ‘pnieć się ze złości’, *żółciany* ‘pełny żółci, goryczy, zgorzkniały, zgryźliwy’.

W SJPD i późniejszych słownikach widać całkowity zanik znaczeń wyrazu *żółć* i jego derywatów odnoszących się do gorzkiego smaku. W SJPD odnotowany jest jako daw. przymiotnik *żółciany* ‘będący żółcią, wypełniony żółcią’ (*A wszystkie czary były z różnym płynem, a na ostatku [...] octowa [...] żółciana* – SłowKról 192), w wypadku którego kontekst wskazuje na gorzki płyn, oraz *żółciowy*, w znaczeniu przen. ‘pełen goryczy; zgorzkniały, zgryźliwy’ (*Przyjechaliśmy na wyspę zgorzkniali, żółciowy pesymizm wypełniał naszą duszę* – KoźnRok 179; *Serce rozpaczającej ofiary uderzyło trwogą, żółciowa gorycz owładnęła na nowo jej umysłem* – BogRodin II (1897), 258). Pozostałe, liczniejsze konteksty wskazują na znaczenia związane z gniewem i ze złością (*człowiek bez żółci* ‘człowiek łagodny, nigdy nie wybuchający gniewem’, *burzy, gotuje się w kim żółć* ‘ktoś się złości, irytuje’).

O ile wcześniejsze słowniki wydzielały osobno znaczenia związane z ‘goryczą’ oraz z ‘gniewem i złością’, o tyle współczesne słowniki rejestrują *żółć* w znaczeniu przenośnym jako ‘gorycz, gniew, irytacja, złość’ (*Powiedzieć coś bez żółci* – SJPSz, USJP), ‘słowem *żółć* określa się niektóre uczucia oceniane jako negatywne, takie jak złość, zazdrość lub gorycz’ (*Powiedział to bez żółci* – ISJP; *W szczerzej rozmowie dziewczyna wylała wreszcie całą żółć gromadzoną latami* – ISJP), ‘mówimy, że *żółć* się w kimś burzy albo gotuje, jeśli osoba ta złości się i denerwuje’ (*Żółć się we mnie burzy na widok takiego marnotrawstwa* – ISJP). Liczne frazeologizmy mające w swoim składzie wyraz *żółć* odnoszą się do negatywnych uczuć: *maczać pióro w żółci*, *w goryczy itp.* ‘pisać z goryczą,

żalem, irytacją, ze złością', *wylać gniew, złość, żółć na kogoś, na czyjąś głowę* 'wyładować na kogoś gniew, złość, gorycz', *żółć się w kimś burzy, gotuje, żółć w kimś wybiera, zalewa kogoś* 'ktoś się złości, irytuje', pot. *żółć się komuś ulala* 'ktoś położył się na kogoś, na coś, wypowiedział swoje pretensje, żale, wyładował gniew, irytację, złość' (USJP).

We współczesnym języku ani piołun, ani żółć nie są postrzegane jako prototypowe wzorce gorzkiego smaku. Co istotne, analiza współczesnego materiału nie pozwala na wskazanie nowego prototypowego odniesienia dla smaku gorzkiego. Wpływ na taki stan rzeczy na pewno ma fakt, że człowiek coraz rzadziej ma możliwość percepcji gorzkiego smaku (potrawy i napoje zasadniczo nie są gorzkie, rozwój techniki i farmacji umożliwia eliminowanie gorzkiego smaku lekarstw, sposób produkcji i przechowywania żywności w znacznym stopniu zapobiega jej psuciu się i gorzknieniu).

6.5. Znaczenia metaforyczne leksyki związanej ze smakiem gorzkim

Słownictwo związane z gorzkim smakiem funkcjonowało w znaczeniach przenośnych już na gruncie prasłowiańskim (**gorьkъ* 'przykry, bolesny, dojmujący, sprawiający ból; żałosny, pełen goryczy, nieszczęśliwy', **gorьkostъ* 'przykrość, ból, męka, cierpienie, nieprzyjemność' – SP). Przytoczone na początku rozdziału konstatacje Diane ACKERMAN (1994), Anny WIERZBICKIEJ (1971), Davida V. SMITHA i Roberta F. MARGOLSKIEGO (2007), mówiące o tym, że przymiotniki smakowe w znaczeniu metaforycznym odnoszą się do uczuć, potwierdzają powszechną świadomość tego faktu. Pisały o tym także między innymi Ludwika JOCHYM-KUSZLIKOWA (1982) i Anna PAJDIŃSKA (1996). Natomiast szczegółową analizę metaforycznych znaczeń przymiotnika *gorzki* przeprowadziła Renata BRONIKOWSKA (2002). Autorka wydziela użycia będące określeniem uczuć, objawów uczuć oraz doznań będących źródłem uczuć. Badając użycia stanowiące określenia uczuć, pisze:

gorzki jako określenie uczuć oznacza więcej niż tylko doznanie nieprzyjemne. Uczucie goryczy spowodowane jest przede wszystkim poczuciem krzywdy, upokorzeniem i bezsilnością, jego przyczyną są zatem najczęściej inni ludzie.

BRONIKOWSKA, 2002: 49

Wśród analizowanych użyć autorka wymienia połączenia przymiotnika *gorzki* z nazwami uczuć takich jak: *żał*, *rozczarowanie*, *rezygnacja*, *zwątpienie*. Wskazuje także na użycia leksemu *gorycz*, w których uczucie to konceptualizowane jest bądź jako substancja wypełniająca pojemnik – serce (*w sercu wzbiera gorycz*, *serce zalewa gorycz*, *gorycz spływa do serca*), substancja wylewająca się na zewnątrz (*wylać całą gorycz na kogoś*, *dać upust zapiekłej goryczy*) lub pokarm (*karmić się goryczą*, *przetrawić w sobie gorycz*). Wymienia również użycia odnoszące się do destrukcyjnego działania *goryczy* postrzegane jako zatrutowanie organizmu lub jątrzenie się rany (*bezsilna świadomość zatrutowała swą goryczą*, *w głębi serca jątrzyła go gorycz doznanego upokorzenia*). Długo odczuwana *gorycz*, która nie znajduje ujścia na zewnątrz, przeradza się w cechę usposobienia człowieka określaną jako *zgorzkniałość* (BRONIKOWSKA, 2002: 50).

Przymiotnik *gorzki* służy także jako określenie objawów uczuć (*gorzki uśmiech* ‘uśmiech będący wyrazem doznawanej przez daną osobę goryczy’). Wyrazem *goryczy* jako uczucia przykrego i bolesnego są łzy: *gorzkie łzy*, *gorzki płacz*, *gorzko płakać*, *płakać gorzkimi łzami*, słowa: *gorzkie, pełne goryczy słowa*, *słowa zaprawione (przesycone) goryczą*. Związek między uczuciem *goryczy* a poczuciem absurdu i ironii losu oddają wyrażenia: *gorzki uśmiech*, *gorzki śmiech*, *powiedzieć coś gorzkim tonem / z gorzkim akcentem*. Uśmiech określany jako *gorzki* jest karykaturą wyrazu radości, stąd określenia: *gorzki uśmieszek*, *gorzki grymas*, *gorzkie skrzywienie warg*. Objawy *goryczy* odciskają również swoje piętno na twarzy człowieka: *gorzka twarz*, *gorzkie zmarszczki*, *gorzkie fałdy wokół ust* (BRONIKOWSKA, 2002: 51).

Analizując grupę przymiotników „smakowych” jako określeń doznań będących źródłem uczuć, autorka zwraca uwagę, że leksem *gorzki* łączy się zazwyczaj z nazwami przykrych doświadczeń wywołujących uczucie *goryczy*. Leksemy *gorzki* i *gorycz* mogą się łączyć z rzeczownikami: *zawód*, *rozczarowanie*, *krzywda*, *upokorzenie*, *samotność*, także

z rzeczownikami *męka* i *śmierć* (związek z *męką* i ze śmiercią Chrystusa). Uczucie goryczy wywołane wiedzą o smutnej rzeczywistości, uświadomieniem sobie niesprawiedliwości losu i poczuciem własnej bezsilności wyrażają połączenia *gorzka rzeczywistość*, *prawda*, *wiedza*, *świadomość*. Autorka wskazuje, że doświadczanie przykrości w życiu może być porównane w języku do procesu nauczania (*gorzka lekcja*, *nauka*, *edukacja*), budzenia się ze snu (*gorzkie przebudzenie*), spożywania pokarmów (*gorzki chleb*, *najeść się goryczy*, *nałykać się goryczy*) lub zażywaniem lekarstwa (*gorzka pigułka*, *przełknąć gorzką pigułkę*). Do spożywania pokarmów nawiązuje również metafora *kielicha*, *czary goryczy* (*kielich goryczy*, *wypić*, *spełnić do dna kielich goryczy*, *dopełnić czary goryczy*, *dolać goryczy do kielicha*, *ostatnia kropla goryczy*, *przepełnienie*, *przelanie czary goryczy*). Autorka odnotowuje także wyrażenia *kropla goryczy* i *morze goryczy* związane z oceną rozmiaru doznanych przykrości i cierpień (BRONIKOWSKA, 2002: 54–56).

Analiza Bronikowskiej pokazuje, że w znaczeniach metaforycznych słownictwo prymarnie odnoszące się do gorzkiego smaku łączy się z silnie negatywnymi uczuciami. Zgodnie z zaproponowanym przez Iwonę Nowakowską-Kempną podziałem uczuć-afektów, uczucia goryczy, rozgoryczenia oraz inne, które mogą być określane przymiotnikiem *gorzki*, należą do trzech grup negatywnych uczuć: przykrości, smutku i rozczarowania (NOWAKOWSKA-KEMPNA, 1995: 120–121)¹⁷.

W perspektywie diachronicznej można wskazać również inne metaforyczne użycia słownictwa prymarnie odnoszącego się do smaku gorzkiego. Materiał historyczny pokazuje, że w znaczeniach przenośnych leksyka związana ze smakiem gorzkim łączy się z cierpieniem ciała i duszy. Konteksty odnotowane w SStp i SXVI związane z cierpieniem fizycznym odnosiły się głównie do *męki* i *śmierci* Chrystusa (*gorzka męka*, *gorzkość męki*, *gorzkie rany*, *gorzka boleść*, *gorzki ból*, *gorzko umierać*), natomiast z cierpieniem psychicznym – do *Maryi* (*pełna gorzkości*). Wśród kontekstów związanych z cierpieniem należy odnotować również zapowiedź Sądu Ostatecznego:

¹⁷ I. Nowakowska-Kempna pisze, że leksemy należące do grup smutku i rozczarowania stanowią nazwy zarówno uczuć-afektów, jak i uczuć-postaw emocjonalnych (NOWAKOWSKA-KEMPNA, 1995: 122).

*jako przykry a **gorzki** będzie dzień pomsty Pańskiej.*

Leop, Soph 1 arg, Mącz 2b [2 r.], GórnDworz Y7

Wyrazem bolesnych doznań, oprócz łez i płaczu, było wzdychanie. Mogły one być objawem negatywnego przeżycia:

*Piotr [...] płakał barzo **gorzko** i przykro.*

Rozm 694

*Dziewica błogosławiona [...] barzo **gorzko** płakała.*

Rozm 739

*Począł miły syn **gorzko** wzdychać a żalościw być.*

Rozm 524

– bądź reakcją na czyjąś krzywdę:

*Łzami twymi **gorzko** iż mię oplakujesz.*

WisznTr 31, 15, LatHar 721, WujNT, Matth 26/75, Luc 22/62, SkarKaz 385a

Współczesnej polszczyźnie obce są metaforyczne wyrażenia: *być gorzkim dla kogo*, odnoszące się do zachowania wobec drugiego człowieka:

*Mężowie, miłujcie żony: a nie bądźcie **gorzkimi** przeciwko nim.*

WujNT, Cot 3/19

*I doznałem, iż niewiasta **gorszejsza** jest niżli śmierć.*

BibRadz, Eccle 7/27, BielKron 81

– oraz *być gorzkiego umysłu* w znaczeniu ‘odczuwać przykrość, żalność’:

*Jam bardzo **gorzkiego** teraz umysłu.*

1 Leop, 4 Ezdr. 9, 41

W dawnych wiekach przenośne użycia słów *gorzkość* i *gorzliwość* odnosiły się do słów pełnych złości, okrucieństwa i zgryźliwości:

*Których usta pełne [...] bluźnienia ku Bogu i **gorzkości** ku bliźniemu.*

WróbŻołt 13/3

*Wszelka **gorzliwość** i gniew [...] i bluźnienie niech będzie odjęto od was ze wszelką złością.*

Leop, Eph 4/31

Należy odnotować, że przysłówek *gorzko* łączył się z wieloma czasownikami (*gorzko narzekać, gorzko żałować, wyrzucać sobie coś gorzko, skarżyć się gorzko*). Współcześnie nieznane jest jego przenośne znaczenie 'ciężko' (*gorzko zapracowany grosz*) oraz wyrażenie *gorzka praca*. Leksemy prymarnie związane z gorzkim smakiem łączyły się także z nazwami negatywnych uczuć, takimi jak zwątpienie, nienawiść i wzdarda (*gorycz zwątpienia, gorzki smak nienawiści, gorzkość wzdardy*). Wiele metaforycznych eksplikacji wskazuje na postrzeganie negatywnych uczuć, takich jak udręczenie, nieprzyjemność, przykrość, smutek, jako nieodłącznych elementów ludzkiego życia:

Każdy wiek ma gorycze, ma swoje przywary.

Kras

Kto nie doznał goryczy na ziemi, ten po śmierci nie trafi do nieba.

Mick

Zawsze się jakaś gorycz miesza do uciech światowych.

SWil

Na zakończenie warto jeszcze raz przypomnieć, że w perspektywie historycznej związek między gorzkim smakiem a uczuciem gniewu realizowany był poprzez odniesienie do żółci, która stanowiła synonim złości i gniewu:

Coż to Wac Panu żółć tak poruszyło?

Teatr 1b, 48

Jest ona dobrego, łaskawego i niezawziętego serca, jako gołąbek bez żółci.

Teatr 24b, 54

W grubo żółciste myśli głęboko zgrążony.

PrzybAb 117

Metaforyka żółci odsyła do powszechnej w dawnych wiekach teorii czterech humorów.

6.6. Podsumowanie

Smak gorzki, w zestawieniu z pozostałymi trzema smakami, został uznany za jakość najmniej prototypową. Specyfika tego smaku polega między innymi na tym, że odczuwa się go jako nieprzyjemny, przykry dla odbiorcy. Gorzki smak niejednokrotnie wskazuje, że potrawa jest nieświeża, zepsuta, a nawet trująca. Ta cecha od zawsze ułatwiała człowiekowi ocenę pożywienia, tego, czy jest ono zdadne do spożycia. Negatywne postrzeganie gorzkiego smaku ma jednak nie tylko podłoże biologiczne. W religii chrześcijańskiej gorzki smak nieodłącznie wiąże się z cierpieniem Chrystusa, symbolizowanym przez mirrę oraz żółć. Zwrócono na to uwagę w pierwszej części niniejszego rozdziału.

Opinię, że smak gorzki jest najmniej prototypowy spośród czterech podstawowych jakości smakowych, potwierdza między innymi etymologia przymiotnika *gorzki*. Przedstawione rozważania etymologiczne prowadzą do konkluzji, że pierwotnie przymiotnik *gorzki* określał doznanie z zakresu percepcji dotykowej ('taki, który pali, piecze' – SEBoR). Już w dobie prasłowiańskiej wytworzyły się znaczenia przenośne tego przymiotnika, odnoszące się do negatywnych odczuć ('przykry, bolesny, dojmujący, sprawiający ból; żałosny, pełen gorczy, nieszczęśliwy' – SP). Słowniki rejestrujące polszczyznę historyczną (SSStp, SXVI, SL i SWil) definiują przymiotnik *gorzki* za pomocą określeń *nieprzyjemny*, *przykry*, wskazując na doznania, które towarzyszą percepcji gorzkiego smaku (szczypanie, palenie, pieczenie). Tym samym zaświadcza o funkcjonowaniu w języku polskim pierwotnego znaczenia, zawartego w rdzeniu *-gor-* (por. *gorzeć*).

W analizie leksyki budującej pole semantyczne smaku gorzkiego zwrócono uwagę między innymi na to, że smak gorzki postrzegany był jako jakość stopniowalna (*gorzciejszy*, *gorzciej*) oraz różniący się stopniem natężenia (w języku funkcjonowały zarówno deminutiwa, np. *gorzkliwy*, *gorzkawy*, *przygorzki*, jak i intensiwum *przegorzki*, współcześnie jedynie deminutiwa, brak przymiotnika wskazującego na wysoki stopień natężenia cechy). Na przestrzeni wieków liczne wyrazy wycofały się z użycia, w najnowszych słownikach sporo opatrzonych

jest kwalifikatorami, co pokazuje tendencję do coraz mniejszej funkcjonalnej żywotności leksyki związanej z gorzkim smakiem.

Podobnie jak w przypadku smaku kwaśnego, również w odniesieniu do smaku gorzkiego nie można wskazać jednego najbardziej prototypowego produktu czy jednej substancji. Biorąc pod uwagę dane historyczne oraz analizę leksyki i kontekstów odnoszących się do smaku gorzkiego w ujęciu diachronicznym, uzasadnione jest stwierdzenie, że w przeszłości najbardziej prototypowym odniesieniem dla smaku gorzkiego był piołun, czego ślad stanowi znane do dzisiaj wyrażenie *gorzki jak piołun*. W niniejszym rozdziale prześledzono losy rzeczownika *piołun* i jego derywatów w historii języka polskiego.

Drugim szczegółowo omówionym historycznym odniesieniem prototypowym dla smaku gorzkiego jest *żółć*. Dawne konteksty, w których najczęściej pojawia się wyraz *żółć*, to nawiązania do sceny napojenia *żółcią* Chrystusa na krzyżu, użycia wskazujące na *żółć* w znaczeniu ‘płyn ustrojowy’ (konteksty dotyczące humoru – gniewu, złości itp.) oraz liczne wyimki, w których *żółć* zestawiana jest na zasadzie opozycji do smaku słodkiego. W drugiej połowie XX wieku wyraz *żółć* w znaczeniu odnoszącym się do smaku gorzkiego i jego derywaty typu *żółcić* ‘żółcią czyli goryczą zaprawiać’ (SL) zostały wyrugowane z języka polskiego. Obecnie trudno wskazać nowe odniesienie prototypowe dla smaku gorzkiego.

W części rozdziału poświęconej metaforycznym znaczeniom leksemów związanych ze smakiem gorzkim zauważono, że na przestrzeni wieków znaczenia te były bardzo liczne i odnosiły się do wielu doświadczeń, które postrzegane były jako przykre, bolesne, ciężkie, takie, które wywoływały negatywne uczucia i emocje (np. *gorzkie łzy*, *serce zalewa gorycz*). Mimo że wiele przenośnych użyć charakteryzuje wyłącznie polszczyznę historyczną (np. *być gorzkiego umysłu*, *gorzko zapracowany grosz*), obserwacja w języku współczesnym leksyki związanej z gorzkim smakiem pozwala na stwierdzenie, że coraz bardziej widoczna staje się tendencja do wycofywania się znaczeń podstawowych związanych z percepcją smakową na rzecz znaczeń metaforycznych. W słownikach języka polskiego tendencja ta przejawia się między innymi w kwalifikowaniu jako książkowych wyrazów odnoszących się do smaku gorzkiego oraz podawaniu w definicjach na pierwszym miejscu znaczeń przenośnych.

7. Zjawisko synestezji w języku polskim*

Tutaj istotna jest „współpraca” zmysłów, które wszak nigdy nie pozostają w izolacji.

Maria Gołaszewska

7.1. Smak a inne doznania zmysłowe

Zaczerpnięty z terminologii psychologicznej termin *synestezja* (z greckiego *syn* ‘razem’, *aisthesis* ‘czucie, postrzeganie’) oznacza zjawisko łączenia wrażeń odbieranych różnymi zmysłami. Początki badań nad synestezją sięgają końca XIX wieku, ale przez lata nie była ona traktowana przez badaczy poważnie, synestezję uważano za oszustwo lub za uboczny efekt zażycia narkotyku. Dopiero w ostatnich latach naukowcom udało się dowieść, że synestezja wiąże się z prawdziwymi przeżyciami zmysłowymi (RAMACHANDRAN, HUBBARD, 2007: 81–82). We wstępie do monografii poświęconej synestezji Aleksandra Rogowska pisze:

Wydaje się oczywiste, że dźwięki słyszymy, a kolory widzimy, są jednak osoby, które pewne bodźce odbierają kilkoma zmysłami jednocześnie. Na przykład, gdy słyszą dźwięki muzyczne, widzą je jako różnobarwne figury geometryczne, zmieniające swoje kształty czy wielkość wraz z muzyką. Inne osoby odczuwają poszczególne smaki jako chropowate, spiczaste, gładkie bądź obłe, dla jeszcze innych osób zapachy lub litery alfabetu wywołują widzenia specyficznych kolorów. Tę zdolność określa się mianem *synestezji*, a osoby, które doznają „przemieszanych” wrażeń, pochodzących z kilku zmysłów równocześnie, nazywa się *synestetykami*.

ROGOWSKA, 2007: 7

* Rozdział jest rozszerzoną i zmodyfikowaną wersją artykułu *A Phenomenon of Synesthesia in the Polish Language* (MITRENGA, 2012a).

Istnieją różne hipotezy dotyczące synestezji, między innymi mówiące o tym, że wrażenia synestezyjne to efekt wspomnień i skojarzeń z dzieciństwa (RAMACHANDRAN, HUBBARD, 2007: 81; SKUDRZYK, 2005: 123), że synestezje częściej spotyka się w języku dzieci niż dorosłych, ludów pierwotnych niż cywilizowanych (JUDYCKA, 1963: 62). Píše się również, że nie ma jednej spójnej teorii synestezji, która wyjaśniłaby wszystkie jej obszary, a poszczególne hipotezy i koncepcje dotyczą wybranych aspektów tego zjawiska i ograniczają się zazwyczaj do jednej formy (np. do „barwnego słyszenia”) (ROGOWSKA, 2007: 9).

O zagadnieniu synestezji wspominają autorzy różnych publikacji poświęconych zmysłom (WYBURN, PICKFORD 1970: 218–219; GOŁASZEWSKA, 1997: 19–20; ACKERMAN, 1994: 291–301). Warto nadmienić, że od wielu lat zagadnienie synestezji podejmowane jest na gruncie polskiego językoznawstwa, stylistyki i dydaktyki, między innymi w pracach Witolda DOROSZEWSKIEGO (1927: 30), Irminy JUDYCKIEJ (1963), Danuty BUTTLER (1978: 115–117), Alicji NAGÓRKO (1987: 96–108), Kamili TERMIŃSKIEJ (1992), Magdaleny WIERZCHOWSKIEJ (1999), Bernadety NIESPOREK-SZAMBURSKIEJ (2004: 60–61, 169, 181), Aldony SKUDRZYK (2005), Barbary BARTNICKIEJ (2007: 209–211), Ewy BIŁAS-PLESZAK (2007), Ewy BIŁAS-PLESZAK i Katarzyny SUJKOWSKIEJ-SOBISZ (2008). Wachlarz omawianych zagadnień w odniesieniu do synestezji jest szeroki (między innymi synestezja a komunikacja, relacja między synestezją a metaforą, posługiwanie się synestezją w reklamie).

W niniejszym rozdziale analizie poddano zarówno użycia leksyki smakowej odnoszące się do wrażeń odbieranych za pomocą innych zmysłów, jak i użycia leksyki związanej z innymi zmysłami niż smak odnoszące się do doznań smakowych. Materiał badawczy obejmuje synestezje językowe (wyrazowe i frazeologiczne), w tym synestezje etymologiczne¹. W analizie wyróżniono cztery grupy synestezji: synestezje związane ze zmysłami smaku i węchu (smakowo-zapachowe i zapachowo-smakowe) (zob. 7.2), synestezje związane ze zmysłami smaku i dotyku (synestezje smakowo-dotykowe i dotykowo-smakowe) (zob. 7.3),

¹ Podział na synestezje językowe wyrazowe i frazeologiczne wprowadziła Irmina JUDYCKA (1963). W obrębie synestezji wyrazowych autorka wyróżniła synestezje etymologiczne (JUDYCKA, 1963: 62).

synestezje związane ze zmysłami smaku i wzroku (synestezje smakowo-wzrokowe i wzrokowo-smakowe) (zob. 7.4), synestezje związane ze zmysłami smaku i słuchu (synestezje smakowo-słuchowe i słuchowo-smakowe) (zob. 7.5)².

7.2. Smak i węch

Pod względem biologiczno-chemicznym smak ma wiele cech wspólnych z węchem, oba zaliczane są do zmysłów chemicznych (zob. 1.1). Węch, podobnie jak smak, oddziałuje na czynności związane z odżywianiem oraz wpływa pozytywnie lub negatywnie na nastrój i samopoczucie człowieka. Węch i smak mieszczą się we wspólnym kanale powietrznym, stąd wielki udział węchu w odczuwaniu smaku. Bliski związek smaku i węchu można łatwo zaobserwować w czasie przeziębienia, kiedy katar redukuje lub eliminuje węch przez zablokowanie dopływu powietrza przez nos, wtedy dwie substancje o różnym smaku mogą smakować zaskakująco podobnie, np. smak surowego ziemniaka może nie różnić się zbyt wiele od smaku jabłka (WYBURN, PICKFORD, 1970: 136). Zatem wniosek jest jeden – wiele cech przypisywanych tradycyjnie smakowi potrawy w rzeczywistości wiąże się z jej zapachem.

Językowym potwierdzeniem łączności zmysłu smaku i węchu jest to, że określeniu jakości doznań węchowych najczęściej służą wykładniki doznań smakowych (*gorzki, kwaśny, słodki zapach*) (NAGÓRKO, 1987:

² Aleksandra Rogowska wśród synestezji dotyczących zmysłu smaku wyróżniła: określenia smakowo-wzrokowe (*mdły wzrok; mdło oświetlony pokój; mdłe światło; mdła postać, obraz, wzór, kształt; mdły blask, kolor; skwaszone spojrzenie; kwaśny wzrok; słodkie oczy; spojrzenie pełne słodyczy; smakowity wygląd potraw*), określenia smakowo-zapachowe (*gorzka woń; gorzki zapach; kwaśny zapach, zaduch; mdły zapach; słodki zapach; słodka woń; smakowity zapach*), określenia smakowo-dotykowe (*cierpki dotyk*), określenia dotykowo-smakowe (*lekki smak; ciężki smak; lekko osolona zupa; ostry, wystrzony smak; przytępiony smak*). Podane przykłady autorka podaje za SJPSz (ROGOWSKA, 2007: 187).

103). Brak prymarnych wykładników doznań węchowych tłumaczy się przyczynami pozajęzykowymi, tj. bliskością doznań smakowych i węchowych (NAGÓRKO, 1987: 105). Marian Bugajski w pracy poświęconej zapachom zauważył, że określenia *cierpki, cierpkawy, gorzki, gorzkawy, kwaśny, mdlący, mdły, słodki, słodkawy, słony, słonawy, smakowity* są nazwami wieloznacznymi, odnoszącymi się do pojęć obejmujących zarówno smaki, jak i zapachy, co związane jest ze zjawiskiem synestezji (BUGAJSKI, 2004: 69). Brak wykładników doznań węchowych Bugajski objaśnia w następujący sposób:

Powonienie [...] jest zmysłem, który w procesie poznania odgrywa stosunkowo niewielką rolę. Stąd, jak się wydaje, brak bezpośredniej potrzeby uruchamiania procesu nazwotwórczego w odniesieniu do zapachów. Jeśli, na co zwracają uwagę psychologowie, nierozzerwalnie współlistnieją wrażenia smakowe i zapachowe i te pierwsze w hierarchii zmysłów i w procesach poznawczych są usytuowane na nieco wyższym szczeblu, to – rzecz jasna – pewna część słownictwa może się odnosić do pojęć, które są właściwe obu dziedzinom.

BUGAJSKI, 2004: 69

Na potrzeby niniejszej pracy zdecydowano się wyróżnić synestezje smakowo-zapachowe i zapachowo-smakowe. Pierwszy typ dotyczy użycia leksyki prymarnie odnoszącej się do zmysłu smaku jako określeń doznań percypowanych za pośrednictwem zmysłu węchu. Drugi typ polega na wykorzystaniu leksyki związanej ze zmysłem węchu jako określeń doznań smakowych.

W dotychczasowych rozważaniach niejednokrotnie sygnalizowano, że przymiotniki prymarnie odnoszące się do jakości smakowych są przymiotnikami sekundarnymi w zakresie zmysłu węchu. Wyróżnić zatem można:

- a) synestezje smakowo-zapachowe wykorzystujące leksykę odnoszącą się do smaku słonego:

Fale rozpryskiwały się, czułem ich słony zapach.

ISJP

Bezmiar błękitnej przestrzeni, rybacy sennie zwijają ażurowe sieci, z oddali słychać krzyk mew... słony, ożywczy zapach spokojnego morza, piaseczota rozgrzanego piasku...

KPAN

- b) synestezje smakowo-zapachowe wykorzystujące leksykę odnoszącą się do smaku słodkiego:

Pełno słodkowonnego kwiecia.

SL

Wianek słodkiej woni, fiołki i róże.

SWil

Słodkavo pachnące perfumy, kwiaty.

USJP

Gdy po chwili znowu siedzicie przed monitorem, w nosie ciągle jeszcze świdruje stary, słodkawy zapach kurzu.

KPAN

Z masarni za sklepem Cyrsona unosił się nieprzyjemny, słodkawy zapach flaków.

KPWN

Pierwsza niezwykłość, jaką odczułem zaraz po przekroczeniu progu – to był zapach. Naftalina, proszek do prania, lekka domieszka kamfory i słodkawy aromat starego, szlachetnego drewna.

KPAN

- c) synestezje smakowo-zapachowe wykorzystujące leksykę odnoszącą się do smaku kwaśnego:

Kwaskowaty zapach.

SJPSz

Owiało ich mroźne, ale świeże powietrze, które wdychali teraz z prawdziwą przyjemnością, smakowali nieledwie, szybko zapominając o kwaskowatym smrodzie.

KPWN

W celi panował kwaśny, piwniczny zaduch.

ISJP

Nie dziwił i kuksańce, i natarczywość, gdy jakaś nalana twarz, wykrzywiona złością, domaga się pieśni, roznosząc wokół kwaśny odór.

KPAN

Kapusta pachniała kwaśnawo.

USJP

Zaparkował najbliżej, obok śmietnika. Spod falistego daszku walił zatęchły, kwaśny smród rozkładających się odpadków.

KPAN

- d) synestezje smakowo-zapachowe wykorzystujące leksykę odnoszącą się do smaku gorzkiego:

*Metro ma swój **zapach**. Charakterystyczny, trochę **gorzki**.*

KPWN

*Nasturcje **pachną gorzkawo**.*

USJP

*Samowar zasyczał i wypuścił obłoczek pary. Po gabinecie zaczął się rozcho-
dzić cierpki, **gorzkawy aromat**, przynoszący złudzenie domowego spokoju.*

KPWN

Warto nadmienić, że nie tylko leksyka odnosząca się do podstawowych smaków może służyć określaniu wrażeń węchowych. Poniższe przykłady użycia przymiotnika *smakowity* i rzeczownika *smakowitość* potwierdzają możliwość funkcjonowania słownictwa określającego jakości smakowe w kontekstach wskazujących na odczucia zapachowe:

***Smakowity zapach** wieprzowego tłuszczu.*

Sienk

***Smakowitość zapachów**, potraw.*

SJPSz

***Smakowita woń** parzonej kawy.*

USJP

*w nozdrza uderzył **smakowity** esencjonalny **zapach** kuchni.*

KPWN

Przykładami synestezji zapachowo-smakowych są funkcjonujące w polszczyźnie wyrażenia *bukiet smaku* / *bukiet smaków*:

*[wino – B.M.] ma głęboki i subtelny, a zarazem dojrzały **bukiet smaku** i aromatu czerwonych owoców, z przyjemnie odczuwalnym posmakiem dębowej beczki.*

Int³

*Piękne, jesienne słońce nadaje alkoholom jedyny i niepowtarzalny **bukiet smaku**.*

Int⁴

*Co zyskujemy dzięki uprzączeniu kawy? Przede wszystkim wydobywamy z niej **bukiet smaków** i aromatów.*

Int⁵

³ <http://www.dobre-alkohole.pl/?akcja=katalog&od=420&ile=7&rodzaj=> (dostęp: IV–V 2010).

⁴ <http://kobieta.styl.pl/tag-bukiet-z-szampanem,tId,4938551> (dostęp: IV–V 2010).

⁵ <http://swiezopalone.pl/news/19/> (dostęp: XI 2014).

Przykłady potwierdzają, że wyrażenia *bukiet smaku* / *bukiet smaków* odnoszą się do smaku wina i innych alkoholi, ale także np. kawy.

Analiza przywołanych kontekstów prowadzi do spostrzeżenia, że stosunkowo nieliczne użycia uznać można za obojętne. Większość użyć leksyki smakowej wskazuje na nieprzyjemne, często budzące odragę doznania węchowe. Zdecydowanie mniej poświadczeń odnosi się do zapachów przyjemnych. Przytoczone eksplikacje w zasadzie potwierdzają dokonany przed laty przez Krystynę Pisarkową podział zapachów na jakości dodatnie i ujemne (PISARKOWA, 1972: 334). Wśród wyróżnionych przez autorkę jakości ujemnych znalazły się między innymi zapachy *gorzki* i *kwaśny*, natomiast *słodki* i *słodkawy* uznane zostały za jakość wspólną dla dobrych i złych zapachów (PISARKOWA, 1972: 333)⁶. W wymienionych kontekstach przymiotnik *kwaśny* łączy się z wyrazami nacechowanymi negatywnie: *smród*, *odór*, *zaduch*, choć występuje także w połączeniu z wyrazem *zapach*. Wszystkie konteksty zawierające leksykę odnoszącą się do smaku kwaśnego wskazują na nieprzyjemne doznania węchowe.

Mniej jednoznaczne są zdania odnoszące się do zapachu gorzkiego. Wśród poświadczeń wskazać można na połączenia przymiotnika *gorzki* z wyrazami o dodatniej wartości aksjologicznej, tj. *zapach*, *aromat* i *woń*. Konteksty, w których pojawiają się określenia gorzkiego zapachu, nie zawsze wskazują na przykre doznanie węchowe. Przytoczone użycia leksyki prymarnie odnoszącej się do smaku słodkiego wskazują na zapach przyjemny (kwiatów, perfum, drewna) bądź jednoznacznie przykry (kurzu, flaków). Zapach określany jako *słony* należy uznać raczej za obojętny. Określenia *smakowity* oraz *smakowitość* wskazują na aromaty przyjemne i nęcące. Natomiast wyrażenia *bukiet smaku* / *bukiet smaków* wiążą się z pozytywnym wartościowaniem doznań z zakresu zmysłów smaku i zapachu.

W dotychczasowych rozważaniach nie zostały uwzględnione, wspomniane przez Bugajskiego, przymiotniki *cierpki*, *cierpkawy*, *mdłący* i *mdły*, które, co pokaże dalsza analiza, są określeniami odnoszącymi się nie tylko do wrażeń smakowych i zapachowych.

⁶ Krystyna Pisarkowa nie wymienia wśród możliwych określeń zapachów przymiotnika *słony*.

7.3. Smak i dotyk

W 1885 roku Henryk Nusbaum w książce pt. *O wrażeniach zmysłowych* zwrócił uwagę na związek między wrażeniami smakowymi i dotykowymi:

Bardzo znaczną część wrażeń smakowych przypisać musimy zmysłowi dotyku. Wspominaliśmy już, że w jamie ustnej posiadamy też bardzo liczne ciała dotykowe, takie same jakie są w skórze naszej, tylko że delikatność ich jest zwiększona przez znacznie cieńszą, pokrywającą je błonę śluzową. Niektóre więc płyny działają na nie chemicznie wprawdzie, ale tak samo działają i na skórę obnażoną – wszelkie więc smaki piekące, palące, gryzące, szczypiące, ściągające, chłodzące itp. to nie są w ścisłym znaczeniu wrażenia smakowe, ale dotykowe, dlatego że dla powstania tych wrażeń, mogłaby protoplazma ciałek dotykowych żadnej nie ulec dyfferencyjacji. Do wrażeń smakowych zaliczamy nawet w potocznym życiu te wrażenia dotykowe, które wcale nie zależą od chemicznych własności pokarmów, ale wprost od ich natury fizycznej – twardość, miękkość, gęstość, ciągłość, kruchość, śliskość, chropowatość, rozpuszczalność większa lub mniejsza kęsów pokarmowych, wszystko to daje taką różnorodność wrażeń przy poruszaniu języka, zębów, szczęk naszych i takie szczególne cechy często mniej lub więcej przyjemne nadaje naszym pokarmom, że pomijając zupełnie analizę fizjologiczną włączamy te wrażenia od cech smaku danych substancyj.

NUSBAUM, 1885: 57

Na zagadnienie bliskości doznań smakowych i dotykowych sto lat później zwróciła uwagę Maria Gołaszewska, która pisała, że wrażenia smakowe zależą od konsystencji (miękkości, twardości, „jędrności”) pokarmów. Autorka, podobnie jak Nusbaum, postrzega spożywanie pokarmów jako połączenie różnego rodzaju wrażeń dotykowych, jakie towarzyszą chrupaniu, ssaniu, przełykaniu, lizaniu czy żuciu, wrażeń termicznych związanych z odczuwaniem temperatury pokarmu, wrażeń kinestetycznych związanych z ruchami szczęk zależnymi od rodzaju spożywanego pokarmu, wreszcie od sposobu jedzenia (nożem i widelcem, rękoma, pałeczkami do ryżu) (GOŁASZEWSKA, 1997: 122).

W dalszych rozważaniach na temat synestezji obejmujących zmysły smaku i dotyku wprowadzono rozróżnienie na synestezje smakowo-dotykowe (gdy leksyka z zakresu zmysłu smaku wskazuje na odczucia

odbierane za pomocą zmysłu dotyku) oraz dotykowo-smakowe (gdy doznania smakowe wyrażane są za pomocą leksyki prymarnie odnoszącej się do zmysłu dotyku). Dostrzeżenie związku pomiędzy doznaniem smakowym a specyficznymi doznaniem dotykowymi odczuwanymi w ustach, w szczególności na języku, takimi jak pieczenie, palenie, gryzienie, szczypanie i ściąganie, istotne jest dla drugiego z wymienionych typów synestezji, tj. synestezji dotykowo-smakowych.

Na płaszczyźnie językowej nierzadko synestezje smakowo-dotykowe uwidaczniają się na poziomie etymologii. Przeprowadzona analiza etymologiczna przymiotników *gorzki* i *bitter* wykazała, że nazwa smaku gorzkiego w językach słowiańskich i germańskich wywodzi się pierwotnie ze sfery doznań fizycznych przynależnych zmysłowi dotyku. Również analiza etymologiczna przymiotników *kwaśny* i *sauer* pokazała, że ich pierwotne znaczenie odnosi się do wilgoci⁷ (zob. 5.2).

O synestezji smakowo-dotykowej na poziomie etymologicznym pisała przed laty Irmina Judycka, która w obrębie synestezji wyrazowych wyróżniła grupę synestezji etymologicznych (JUDYCKA, 1963: 62). Wśród nich wymieniła, oprócz przymiotnika *gorzki*, także przymiotnik *cierpki* w znaczeniu ‘wywołujący cierpienie’ (← *cierpnąć* ‘drętwieć, znieczulać się’)⁸ (JUDYCKA, 1963: 64) oraz przymiotnik *brzydki*, którego pierwotne znaczenie określiła jako przynależne do sfery motoryczno-dotykowej (JUDYCKA, 1963: 63)⁹. Natomiast do synestezji smakowo-dotykowych Judycka zakwalifikowała liczne wyrażenia z przymiotnikiem *śladki*,

⁷ Alicja Nagórko do wrażeń percypowanych dotykiem zalicza odczucie wilgoci. Jakości *suchy* – *mokry* określa jako prymarne wykładniki przymiotnikowe w zakresie doznania dotykowego (NAGÓRKO, 1987: 103–104).

⁸ SESł podaje pierwotne znaczenie przymiotnika *cierpki* ‘od czego człowiek, zęby cierpną’, natomiast SEBor – ‘powodujący drętwienie, cierpienie’. W polszczyźnie wyraz ten obecny jest od XV wieku w znaczeniu ‘gorzki i kwaśny’ (SESł), ‘mający kwasowaty, gorzkawo-kwaśny smak lub ostry, drażniący zapach’, w XVI wieku ‘ściągający, zaciskający, powodujący odrętwienie’, przen. ‘ostry, zgryźliwy, złośliwy’ (SEBor).

⁹ Na gruncie języka polskiego przymiotnik *brzydki*, datowany od XV wieku, występował w znaczeniu ‘bardzo nieładny’, ale w XV–XVI wieku też ‘budzący niechęć, obrzydzenie’, ‘przykry, cierpki, kwaśny, surowy’. Chociaż w słownikach języka polskiego nie znajdujemy potwierdzeń użycia przymiotnika *brzydki* w znaczeniu ‘gorzki’, mamy poświadczenia odnoszące się do nieprzyjemnych odczuć smakowych: *Brzydka, niesmaczna figa* (Mącz 210a); *Niewdzięczny, brzydki sok* (Mącz 465d).

np. *słodki uścisk brata, słodkie objęcia, słodka pieśczoła, słodki pocałunek* (JUDYCKA, 1963: 72). Dotychczasowa analiza wykazała, że przykładem synestezji etymologicznej jest także nazwa *piołun* (zob. 6.4).

Liczna grupa synestezji smakowo-dotykowych obejmuje poświadczenia wskazujące na doznania smakowe łączące się ze specyficznymi wrażeniami ze sfery dotyku (zdrętwienie, ścierpięcie ust, zębów i języka; uczucie palenia, pieczenia, ostrości). Diane Ackerman zwróciła uwagę, że czasem jemy potrawę nie dla jej smaku, ale właśnie dla specyficznego wrażenia ze sfery dotyku, jakie wywołuje:

Nie zawsze jemy różne potrawy dla ich smaku – czasem dla uczucia, które wywołują. Jadłam kiedyś w brazylijskiej Amazonii popularne tam danie z kaczki, nazywane *pato no tucupi*, co w tłumaczeniu z portugalskiego oznacza „kaczka w sosie z manioku”. Główną zaletą tej potrawy jest jej działanie znieczulające – jama ustna po jej zjedzeniu robi się zdrętwiała [...]. Dania o podobnym charakterze znane są w wielu kulturach. Bardzo lubię ostre odmiany papryki i inne przyprawy, które działają na jamę ustną jak papier ścierny. Mówimy o smaku, kiedy opisujemy taką potrawę komuś innemu, ale naprawdę mamy na myśli połączenie smaku i dotyku oraz ulgę po ostatecznym ustąpieniu odrętwienia. Nikła jest granica między zwykłą ostrością sosu seczuańskiego, który kłuje w usta nawet po zjedzeniu posiłku, a palącą, siarczaną ostrością wywołującą odruch wymiotny.

ACKERMAN, 1994: 177

W materiale wyekscerpowanym ze słowników języka polskiego rejestrujących polszczyznę historyczną i współczesną można wskazać eksplikacje dowodzące związku między percepcją smaku gorzkiego i odczuciami z zakresu zmysłu dotyku:

Niektóre zioła są gorzkie, kęsające.

FalZioł II 2b, I 143a

Ziele iest ogrodne [...] smaku kęsającego barzo i palącego.

FalZioł I 112b, I 143a

Gorzki smak jest gorący i suchy, ostry i przykry.

SakProbl 95

Czemu takowe rzeczy gorzkie nie tak palą wnątrz jako w uściech.

GlabGad K2v.

Warto nadmienić, że ostry, drażniący smak potraw w kuchni staropolskiej wynikał z nadużywania różnego rodzaju przypraw korzennych

(między innymi pieprzu). Natomiast uczucie zdrętwienia, ścierpięcia ust, zębów i języka może towarzyszyć spożywaniu niedojrzałych owoców, wina, octu i innych kwaśnych lub cierpkich¹⁰ produktów:

Kto będzie pożywał kwaśnej jagody, oskominy będą mieć zęby jego.

Leop, Jer. 31, 30

Poki kto kwaśne jabłka je, poty ma na zębiech oskominę.

HerbNauk K 5b

Tylko cierpkie tarnie a głóg, a nieszczęsne płonki, od których zęby drętwieją.

KlonŻal C4, Calep 15b

*Agrest, który jest pożołciały ku czerwoności skłonny jest kruwki, **cierpniący i barzo kśający w języku.***

FalZioł I 155d

*Wszystkie rzeczy mające smak **przeraźliwy, zęby cierpieniem przerażający,** nazwane są cierpkimi; taki smak mają owoce niedojrzałe.*

DykcMed 1, 561

*Gotowała mu na obiad i kolację różne potrawy, pełne ostrych przypraw, od których **cierpła skóra na języku.***

KosiakRick I, 66

***Zęby im cierpły** od kwaśnych jabłek.*

USJP

W materiale językowym można wskazać również eksplikacje zawierające przymiotniki *ostry*, *pikantny* i *pieprzny* odsyłające do specyficznych doznań dotykowych towarzyszących percepcji smakowej (por. *ostry* ‘o potrawach: mający intensywny, mocny, gorzki itp. smak; palący, gryzący, szczypiący’ – USJP; *pikantny* ‘ostry w smaku, mający dużo przypraw, zwłaszcza pieprzu lub chili’ – USJP; i *pieprzny* ‘o potrawach, napojach: zaprawiony pieprzem, mający w sobie dużo pieprzu; ostry, pikantny’ – USJP):

*Wino **cierpkie, ostrym** zowią.*

Cresc 368

*Obcy, bywający na reprezentacyjnych bankietach polskich, skarżyli się, że potrawy są tak **ostre**, iż ich jeść nie można.*

BystrDzieje II, 476

¹⁰ O odczuciu cierpkości i oskomie jako dodatkowych jakościach towarzyszących kwaśnemu smakowi wspomniano również w rozdziale poświęconym smakowi kwaśnemu (zob. 5.3). Odniesienie do cierpkiego smaku pojawiło się także w definicji przymiotnika *gorzki* w SXVI (zob. tabela 13 na s. 205).

Ostre przyprawy.

USJP

Ostry chrzan.

USJP

*Cząber ma przyjemny zapach i **pikantny**, korzenny smak.*

ISJP

***Pikantna** sałatka.*

USJP

***Pieprzna** [...] polewka diable piekła w podniebienie.*

KraszInt 21

***Pieprzna** zupa, kaszanka.*

USJP

Dane językowe potwierdzają, że w polszczyźnie rzeczownik *smak* łączy się również z przymiotnikiem *tępy*:

*Pomelo wygląda jak duży grapefruit i tak smakuje, ale jest słodszy i nie ma tego **tępego smaku**.*

Int¹¹

*codziennie to samo, ryby twarde i niesmaczne, wino – to gratisowe o **tępy** smaku – nie do wypicia.*

Int¹²

Powyższe konteksty wskazują *explicite* na smak pomelo lub wina, wydaje się jednak, że *implicite* odnoszą się do wrażenia, jakie dany smak pozostawia w ustach perceptora. A zatem *tępy smak* to określenie synestezyjne wskazujące na specyficzne doznanie zarówno smakowe, jak i dotykowe.

Przykładami synestezji dotykowo-smakowych są także określenia, w których smak odnosi się do ostrych, kłujących przedmiotów, delikatnych materiałów oraz jakości odczuwanych dotykiem. Aleksandra Rogowska w swojej książce opisała przypadek amerykańskiego neurologa, który rozpoznał synestetyka po tym, w jaki sposób opisał on smak kurczaka. Okazało się, że był to przypadek synestezji, w której

¹¹ <http://forum.fretki.org.pl/viewtopic.php?f=18&t=2595&view=previous> (dostęp: I 2012).

¹² http://forum.gazeta.pl/forum/w,14938,27215948,40976818,Re_Aladdin_Beach_Resort_4_Hurghada.html (dostęp: I 2012).

każdy smak był odczuwany w formie kanciastej lub obłej figury geometrycznej. Oto, w jaki sposób smaki poszczególnych potraw i produktów opisywał synestetyk:

Kurczak powinien mieć smak ostry, kłujący jakby kładło się dłoń na sterzących gwoździach. [...] Kiedy jadłem pasztet, [...] doznawałem uczucia jakby był on falistą powierzchnią upstrzoną czymś takim jak szklane kulki do gry. Kiedy zacząłem zajmować się kuchnią, potrafiłem zmieniać kształty przygotowywanych potraw. Dotykałem, kiedy smakowałem. Miętowy cukierek to jakbym dotykał gładkich okrągłych marmurowych kolumn.

T.I. HUBBARD, 1996, cyt. za: ROGOWSKA, 2007: 11

Przykładami synestezji dotykowo-smakowych są konteksty, w których smak określony jest poprzez odniesienie do materiałów takich jak aksamit, atlas, jedwab, muslin i satyna. Sugeruje to podobieństwo smaku np. napoju truskawkowego, czekolady czy kawy do delikatności i gładkości tkaniny. Możliwe są również użycia przymiotnika *puszysty* jako określenia smaku:

Aksamitny smak świeżej truskawki.

Int¹³

Ten delikatny, atlasowy smak! Czysta poezja!

Int¹⁴

Odkryj jedwabisty smak nowej kawy [...].

Int¹⁵

Satynowy smak kawy?

Int¹⁶

Zupę robi się błyskawicznie, ma delikatny, muslinowy smak.

Int¹⁷

Puszysty smak natury.

Int¹⁸

¹³ <http://www.zdrowie.com.pl/smoothie-aksamitny-smak-swiezej-truskawki/> (dostęp: IV-V 2010).

¹⁴ <http://www.porcupinetree.pl/forum/viewtopic.php?p=28343&sid=e646e9c-861c2bf077440fc4fb1cae622> (dostęp: IV-V 2010).

¹⁵ <http://www.douwe-egberts.com.pl/Aktualnosci/aid,13.html> (dostęp: V-VI 2014).

¹⁶ <http://www.optimastudio.pl/kubki.html> (dostęp: IV-V 2010).

¹⁷ <http://www.wielkiezarcie.com/recipe66260.html> (dostęp: V-VI 2014).

¹⁸ <http://www.almette.pl/#/start> (dostęp: IV-V 2010).

Ostatnia grupa przykładów synestezji dotykowo-smakowych zawiera poświadczenia, w których smak określany jest przymiotnikami wyrażającymi doznania odczuwane dotykiem, takimi jak *lekki*, *ciężki*, *delikatny*, *słaby*, *mocny* i *gładki*:

Lekki smak bez goryczy został uzyskany dzięki starannie wyselekcjonowanym i wysuszonym listkom herbaty oraz unikalnej metodzie wydobywania z nich smaku i aromatu.

Int¹⁹

Doskonale komponuje się z deserami, przełamując swoją kwaskowatością *ciężki smak* słodczy.

Int²⁰

Dziś biała czekolada ceniona jest przez łasuchów za swój charakterystyczny *gładki smak*.

Int²¹

Najlepsze są zaparczaczki ciśnieniowe i przelewowe. Nadają kawie *mocny smak* i naprawdę wyjątkowy aromat.

KPWN

Słaby, mdły *smak* często występujący w kawach uprawianych nisko nad poziomem morza.

Int²²

Potrawa będzie miała wówczas *delikatniejszy smak*.

KPWN

Miód o barwie jasnokremowej, w *smaku delikatny*, bardzo słodki, lubiany przez dzieci.

Int²³

Wyjątkowa odmiana zielonej herbaty o charakterystycznym, *mocnym smaku* z *cierpką nutą*.

Int²⁴

Na zakończenie warto wspomnieć, że Małgorzata Witaszek-Samborska w grupie nazw potraw z określeniami wrażeń dotykowych wy-

¹⁹ <http://wizaz.pl/Babskie-sprawy/Nowosci-rynkowe/Lekki-smak-herbaty> (dostęp: V–VI 2014).

²⁰ <http://www.mixcoffee.pl/test/category/kawy/> (dostęp: V–VI 2014).

²¹ <http://www.voyage.pl/kulinarial/3957/emancypantka> (dostęp: V–VI 2014).

²² http://www.niam.pl/pl/artykul/90-sztuka_degustacji_kawy (dostęp: IV–V 2010).

²³ <http://www.serwis1.bartnik.pl/miody.html> (dostęp: IV–V 2010).

²⁴ <http://www.yerbamarket.com/product-pol-921-Herbata-China-Gunpowder-zielona.html> (dostęp: IV–V 2010).

mienia nazwy eksponujące lekkość, delikatność i miękkość potrawy; pod względem składniowym nazwy te stanowią wyłącznie konstrukcje z przymiotnikami (głównie w prepozycji), np.: *aksamitny* (*aksamitna zupa-krem*), *delikatny* (*delikatny suflet*), *kruchy* (*kruchy tort morelowy*), *lekki* (*lekka sałatka*), *muślinowy* (*muślinowa zupa rybna*), *półkruchy* (*paszteciki półkruche z kapustą*), *puchowy* (*puchowa baba*), *pulchny* (*pulchne babeczki*), *puszysty* (*puszysty omlet*) (WITASZEK-SAMBORSKA, 2005: 150–156).

7.4. Smak i wzrok

W rozważaniach na temat percepcji smakowej niejednokrotnie zwraca się uwagę, że ze spożywaniem pokarmów łączą się wrażenia wzrokowe związane z wyglądem i kolorem potrawy, estetycznym lub nieestetycznym sposobem jej podania itp. W opisie kuchni staropolskiej wskazano, że potrawy w dawnych wiekach wyróżniały się często nienaturalnym, zmienionym przez przyprawy kolorem. Zadaniem kucharza było zaskoczenie biesiadników nietypowym kształtem potraw, stąd silono się na pomysłowość w uzyskiwaniu jak najbardziej spektakularnych efektów wizualnych. Modne było również barwienie i dekorowanie potraw. We współczesnej kuchni estetyczny wygląd potraw to – obok smaku – podstawa sukcesu kulinarnego, ponieważ posiłek to nie tylko przyjemność dla podniebienia, lecz także uczta dla oka. Wśród przykładowych poświadczeń użycia wyrażen *uczta dla oka* / *uczta dla oczu* znajdują się eksplikacje:

Dania są wyrafinowane w smaku i dekoracji [...], są ucztą dla oka i pozostawiają niezapomniane wrażenie dla duszy i ciała.

Int²⁵

Dania uwodzą nie tylko smakiem, są również ucztą dla oka.

Int²⁶

²⁵ <http://www.jantarspa.pl/gastronomia.html> (dostęp: IV–V 2010).

²⁶ <http://www.opole.pl/lavina/objs/print?id=26138&lang=pl> (dostęp: IV–V 2010).

Wizyta w restauracji gwarantuje **ucztę dla oczu i podniebienia**, gdyż każde danie to małe dzieło sztuki, przygotowywane z pietyzmem i dbałością o szczegóły.

Int²⁷

W polszczyźnie funkcjonuje zwrot *jeść oczami* licznie reprezentowany w poświadczeniach internetowych:

Gorzej mają mamy karmiące, które przy wigilijnym stole mogą jedynie **jeść oczami**.

Int²⁸

Jedzenie podane pięknie można **jeść oczami**.

Int²⁹

W poddanych eksцерpcji słownikach języka polskiego nie znaleziono poświadczeń wskazujących na funkcjonowanie wyrażen *uczta dla oka / uczta dla oczu* ani zwrotu *jeść oczami* w analogicznych kontekstach³⁰.

Na marginesie niniejszych rozważań warto również nadmienić, że do synestezji językowych wykorzystujących leksykę smakową Irmina Judycka zaliczyła między innymi wyrażenia z przymiotnikiem *słodki*: **słodkie spojrzenie, słodkie oczy, słodki uśmiech, słodka mina** (JUDYCKA, 1963: 71). Za Anną Rogowską można także wskazać np. określenia **mdły wzrok; mdło oświetlony pokój; mdłe światło; mdły blask, kolor; skwaszone spojrzenie; kwaśny wzrok; spojrzenie pełne słodczy; smakowity wygląd potraw** (ROGOWSKA, 2007: 187). Do grupy tej zaliczyć można ponadto wyrażenie *smaczny kolor*:

²⁷ <http://www.sheraton.pl/poznan/pl/gallery/pl-sheraton-poznan-fusion-01> (dostęp: V–VI 2014).

²⁸ <http://www.rodziceradza.pl/Wychowanie/Ktore-potrawy-swiateczne-moze-jesc-kobieta-w-ciazy,q,27514.html> (dostęp: IV–V 2010).

²⁹ <http://www.bochnianin.pl/forum/viewtopic.php?f=30&t=6979&sid=9b2f5956bf096739ffa623f59454501c&start=80> (dostęp: IV–V 2010).

³⁰ Przykładowo USJP notuje przenośne znaczenie rzeczownika *uczta* ‘wydarzenie, zwykle kulturalne, bardzo przyjemne przeżycie’ (Zwiedzanie wystawy było prawdziwą *ucztą dla oczu*) oraz związek frazeologiczny *jeść* (kogoś, coś) *oczami, wzrokiem* (por. *pożerać* (kogoś, coś) *oczami, wzrokiem*). Natomiast PSWP odnotowuje połączenia: *uczta dla oczu* ‘wydarzenie o charakterze intelektualnym lub kulturalnym dające uczestnikom szczególnie dużą satysfakcję’, *jeść oczami* ‘mieć ochotę na coś niedostępnego’.

jadam tylko [...] potrawy, które sam sobie pomaluję na jakiś smaczny kolor.

KPWN

Wszystkie dotychczas omówione przykłady synestezji można zaliczyć do synestezji smakowo-wzrokowych, w których leksyka odnosząca się do zmysłu smaku (*słodki, słodczy, smaczny, smakowity, mdły, kwaśny, skwaszony*) służy jako określenia oczu, wzroku i spojrzenia oraz tego, co za pomocą zmysłu wzroku można zobaczyć (*uśmiech, mina, światło, blask, kolor* itp.). Specyficznymi przykładami są połączenia *uczta dla oka / uczta dla oczu i jeść oczami*, które odnoszą się do czerpania przyjemności z patrzenia na smaczne, apetyczne, podane w sposób zachęcający do zjedzenia potrawy itp.

Natomiast przykładami synestezji wzrokowo-smakowej, wykorzystującej leksykę odnoszącą się do zmysłu wzroku jako określenia doznań smakowych, są użycia leksemów *głęboki, głębia i płaski*. Wyrazy te prymarnie służą do wyrażania własności przestrzennych (*głęboki, głębia*) oraz charakteryzowania powierzchni czegoś (*płaski*):

Mięso duszone w ciemnym piwie staje się niezwykle kruche i nabiera głębokiego smaku.

KPWN

Tajemnica głębokiego smaku oraz wyjątkowego aromatu NESCAFÉ GOLD tkwi w specjalnie wyselekcjonowanych ziarnach palonych na złoto.

Int³¹

Głęboki smak wina, często z posmakiem anyżu, wanilii, i wyraźnym akcentem niesamowitych przypraw korzennych potrafi zawrócić w głowie.

Int³²

Nareszcie! Restauracja „Głębia Smaku”!

Int³³

Głębia smaku sosu sojowego... w kuchni polskiej.

Int³⁴

³¹ <http://sklep.biuroplus.torun.pl/listaProduktow.php?v5260031d97=4&kat=288> (dostęp: I 2012).

³² <http://www.dekanter.pl/tagi/47/wina,amerykanskie.html> (dostęp: I 2012).

³³ http://www.glebiasmaku.pl/krakow/948,Nareszcie_Restauracja_Glebia_Smaku,tekst.html (dostęp: V–VI 2014).

³⁴ <http://kobietamag.pl/glebia-smaku-sosu-sojowego-w-kuchni-polskiej/> (dostęp: V–VI 2014).

*Zupa jest niby wystarczająco słona i wystarczająco przyprawiona, ale ma **płaski smak**.*

Int³⁵

*Smak tej herbaty jest niewiarygodny, przesycony głębokim aromatem jagód, którego nie da się porównać [do – B.M.] **płaskiego smaku** herbat wytwarzanych na skalę przemysłową.*

Int³⁶

*Ciemne piwo było rozwodnione i miało zupełnie **płaski smak**.*

Int³⁷

Należy zauważyć, że za pomocą określeń *głęboki* i *głębka* smak potraw wartościowany jest *in plus*, natomiast określenie smaku przymiotnikiem *płaski* wskazuje na ocenę *in minus*.

7.5. Smak i słuch

Percepcji smakowej, oprócz wrażeń zapachowych, dotykowych i wzrokowych, towarzyszą również wrażenia akustyczne.

Jeżeli jesteśmy miłośnikami wrażeń dźwiękowych, wolimy potrawy, które mile łechcą nasz słuch.

ACKERMAN, 1994: 151

Źródłem doznań słuchowych może być „dźwięk” potrawy (bulgotanie zupy, skwierczenie smażonego mięsa itp.), ale także spożywanie pokarmu, degustowanie (mlaskanie, ciamkanie; chrupanie). Podczas czynności jedzenia przenikają się wzajemnie wrażenia smakowe i słuchowe.

Na płaszczyźnie językowej synestezje smakowo-słuchowe, rozumiane jako użycia leksyki smakowej w kontekstach wskazujących na

³⁵ <http://kucharz.wieszjak.polki.pl/gotowanie/232305,Na-pomoc-zupie-bez-smaku.html> (dostęp: I 2012).

³⁶ <http://www.madeinengland.org.pl/?rare-tea-company-wild-rooibos,33> (dostęp: I 2012).

³⁷ http://www.gastronauki.pl/en/218-browar-restauracja-spiz-wroclaw-stare-mias-to?page=8&report_opinion=true (dostęp: I 2012).

percepcję słuchową, są licznie reprezentowane. W poprzednich rozdziałach niniejszej publikacji przytoczono między innymi następujące przykłady: *słodka muzyka, słodkomówny, słodki głos, miódopłynna mowa, miodowe słówka, gorzkie, pełne goryczy słowa, głos smakowny, niesmaczna mowa*³⁸.

Przykładami synestezji słuchowo-smakowych, czyli użyć leksyki odnoszącej się do zmysłu słuchu w kontekście wskazującym na percepcję smakową, są połączenia wyrazów *symfonia* i *nuta* / *nutka* oraz wyrażen z *nutą* / z *nutką* (czego) z rzeczownikiem *smak*. W KPWN oraz Internecie odnaleziono przykładowe poświadczenia tego typu konstrukcji:

ołnisz swoje podniebienie symfonią smaków duszonych warzyw.

KPWN

Chrupiące orzechy laskowe i dojrzewające w słońcu rodzyнки to wytworna symfonia smaków dla najbardziej wymagających.

Int³⁹

Spaghetti o smaku pomidorów z nutą bazylii.

KPWN

Uniwersalna przyprawa bazowa o charakterze warzywno-bulionowym z dominiującą nutą smaku selera.

Int⁴⁰

Serce z delikatną nutką smaku toruńskiego piernika i nadzieiwanych czekoladowych ciasteczek.

Int⁴¹

³⁸ Synestezje smakowo-słuchowe wymienione przez Judycką tworzą dwie grupy. Pierwsza z nich to połączenia przymiotnika *słodki* z wyrazami oznaczającymi dźwięki, odgłosy lub muzykę, między innymi: *słodki ton, słodkie dźwięki, słodka nuta, słodki plusk, słodka melodia*, druga – to połączenia przymiotnika *słodki* z wyrazami oznaczającymi ludzką mowę, sposób mówienia, między innymi: *słodka wymowa, słodka mowa, słodki język, słodkie słówka* (JUDYCKA, 1963: 72). Są to przykłady wykorzystania leksyki prymarnie odnoszącej się do zmysłu smaku w funkcji określeń doznań percypowanych za pomocą zmysłu słuchu.

³⁹ http://www.opinie.senior.pl/search.php?nojs=1&sort=name_0&mf=1967&p=7 (dostęp: I 2012).

⁴⁰ <http://aft.com.pl/culinaria/produkty.php?nrauto=296&nrauto=296> (dostęp: I 2012).

⁴¹ <http://forum.polki.pl/photopost/showimage.php?i=6292&catid=member&orderby=title&direction=ASC&imageuser=11069&cutoffdate=-1> (dostęp: I 2012).

Częste są również połączenia przymiotników nazywających jakości smakowe (*słodki, słony, kwaśny, gorzki*) z rzeczownikiem *nuta*:

Sos chrzanowy ze *słodką nutą*.

Int⁴²

Batonik gwarantuje niezwykłą radość smaku, bowiem na początku spożycia przeważa krótko słodki smak czekolady, a potem dochodzi do niego *słona nuta*.

Int⁴³

Pyszny, soczysty, z lekko *kwaśną nutą*... mniam!

Int⁴⁴

Dietetyczna surówka z *gorzką nutą*.

Int⁴⁵

Warto nadmienić, że w USJP wyraz *symfonia* z kwalifikatorami książk. i przenn. oznacza 'harmonijne zespolenie dźwięków, barw, czynności, uczuć itp.' (*Symfonia barw, blasków, zapachów; Symfonia wrażeń*), natomiast wyraz *nuta* odnotowany z kwalifikatorem książk. oznacza między innymi 'odcień, zabarwienie kolorystyczne' (*W stroju dominowała nuta czerwieni*); 'odcień jakiegoś zapachu' (*Zapach o nucie kwiatowej; Nuta cedru, jaśminu*); 'melodia' (*Rzewna, skoczna, tęskna nuta; Grać na swojską nutę*). W wypadku obu wyrazów USJP nie notuje użycia odnoszących się do jakości smakowych. Przytoczone eksplikacje poświadczają jednak, że również to znaczenie realizowane jest we współczesnym języku polskim.

⁴² http://www.szkolazywienia.inspirander.pl/pysznosci/sosy_i_dippy/chrzanowy.html (dostęp: I 2012).

⁴³ <http://www.brueggen.pl/pl/78/gegensaeetze-ziehen-sich-an-schokoriegel-mit-geisalzenen-pistazien.html> (dostęp: I 2012).

⁴⁴ <http://zmiksowani.pl/przepis,40404,placek-drozdowy-z-rabarbarem-i-kruszonka.html> (dostęp: I 2012).

⁴⁵ <http://gotujmy.pl/surowka-z-cykoria,przepisy-surowki-przepis,118880.html> (dostęp: I 2012).

7.6. Podsumowanie

W niniejszym, ostatnim rozdziale książki rozważania skoncentrowane były na synestezji, zjawisku rozumianym w psychologii jako łączenie wrażeń odbieranych różnymi zmysłami. Przedmiotem szczegółowej analizy były synestezje przejawiające się na płaszczyźnie językowej (wyrazowej i frazeologicznej) oraz etymologicznej. Na przykładzie cytatów wyekscerpowanych ze współczesnych słowników języka polskiego, z internetowych korpusów tekstowych oraz stron internetowych wyróżniono cztery grupy synestezji, odpowiadające następującym parom zmysłów: smakowi i węchowi, smakowi i dotykowi, smakowi i wzrokowi oraz smakowi i słuchowi. Pisząc o synestezji językowej, wzięto pod uwagę zarówno użycia leksyki smakowej, które odnoszą się do innych modalności zmysłowych, jak i użycia leksyki dotyczącej zmysłu węchu, dotyku, wzroku i słuchu, które odnoszą się do percepcji smakowej. Dlatego też zdecydowano się na podwójne nazewnictwo: synestezje smakowo-zapachowe i zapachowo-smakowe (rozdział 7.2), synestezje smakowo-dotykowe i dotykowo-smakowe (rozdział 7.3), synestezje smakowo-wzrokowe i wzrokowo-smakowe (rozdział 7.4) oraz synestezje smakowo-słuchowe i słuchowo-smakowe (rozdział 7.5).

Kolejność rozdziałów nie jest przypadkowa, wiadomo bowiem, że najwięcej wspólnych cech mają smak i węch. Wiadomo również, że na doznania smakowe mają wpływ doznania dotykowe, związane z konsystencją pokarmów. Percepcja smakowa zależy także od doznań wzrokowych (wyglądu tego, co się je, i sposobu podania potrawy). Wreszcie wpływ na percepcję smakową ma zmysł słuchu, dzięki któremu wrażeniom smakowym towarzyszą wrażenia słuchowe (np. chrupanie).

Jako pierwsze omówione zostały synestezje smakowo-zapachowe (np. *słodkawy aromat*, *gorzki zapach*, *kwaśny odór*, *smakowita woń*) i zapachowo-smakowe (*bukiet smaku* / *bukiet smaków*). Przykłady synestezji smakowo-zapachowych, liczniejsze od przykładów synestezji zapachowo-smakowych, potwierdzają dotychczasowe obserwacje badaczy mówiące o tym, że leksyka dotycząca doznań smakowych służy określaniu doznań węchowych (NAGÓRKO, 1987: 103; BUGAJSKI, 2004: 69). Analiza kontekstów prowadzi również do konkluzji, że leksyka

smakowa funkcjonująca jako określenia doznań węchowych służy ponadto jako leksyka wartościująca. W analizowanym materiale licznie reprezentowane były konteksty negatywne. Wśród synestezji zapachowo-smakowych przywołano przykłady wyrażen *bukiet smaku* / *bukiet smaków*. Biorąc pod uwagę fakt, że w polszczyźnie nie istnieją prymarne wykładniki doznań węchowych, brak licznych synestezji zapachowo-smakowych nie jest zaskoczeniem.

Następnie przedmiotem refleksji uczyniono synestezje smakowo-dotykowe i dotykowo-smakowe. Omówione w tej części przykłady dowodzą, że na płaszczyźnie językowej synestezje te realizowane są w różnorodny sposób. W wypadku przymiotników *gorzki* i *cierpki* można mówić o tzw. synestezji etymologicznej, ponieważ ich pierwotne znaczenia odnosiły się do percepcji nie smakowej, lecz dotykowej. O ile jednak we współczesnym języku polskim możliwe są użycia przymiotnika *cierpki* (*cierpkawy*) wskazujące na cierpięcie ust, języka i zębów, o tyle przymiotnik *gorzki* jest wyrazem zleksykalizowanym, którego znaczenie nie odnosi się do pieczenia czy palenia na języku. Do synestezji etymologicznych zaliczono również przymiotnik *kwaśny* oraz rzeczownik *piołun*.

Synestezje smakowo-dotykowe reprezentowane są przez użycia przymiotników smakowych w funkcji określeń doznań percypowanych za pośrednictwem dotyku (np. *słodki pocałunek*, *słodki uścisk*) oraz konteksty, w których mowa o specyficznych doznaniach dotykowych (cierpięcie ust, języka i zębów, drętwienie zębów itp.) towarzyszących percepcji smaku gorzkiego i kwaśnego. Na doznania ze sfery dotykowej towarzyszące percepcji smakowej wskazują również przymiotniki *ostry*, *pikantny* i *pieprzny*. Funkcjonują one we współczesnej polszczyźnie jako określenia palącego, gryzącego, szczypiącego smaku produktów spożywczych i potraw. Natomiast synestezje dotykowo-smakowe to przykłady użycia leksyki z zakresu zmysłu dotyku w funkcji określeń rzeczownika *smak* (określenia *tępy*, *gładki*, *mocny*, *słaby*, *delikatny*). Do tej samej grupy synestezji zaliczono użycia typu *aksamitny smak*, *jedwabisty smak*, *puszysty smak*, w których smak określany jest poprzez odniesienie do delikatnych w dotyku materiałów lub przymiotnika *puszysty*.

Kolejna grupa synestezji poddana refleksji naukowej to synestezje smakowo-wzrokowe, do których zaliczono wyrażenia *uczta dla oka* /

uczta dla oczu, zwrot *jeść oczami* oraz połączenia leksyki smakowej (np. *słodki, mdły, kwaśny*) z leksyką odnoszącą się do percepcji wzrokowej (*uśmiech, światło, kolor*). W grupie synestezji wzrokowo-smakowych omówiono użycia leksemów *głęboki, głębia* i *płaski* jako określeń smaku. Zauważono, że użycia wymienionych leksemów w odniesieniu do smaku wprowadzają ocenę dodatnią (*głęboki smak, głębia smaku*) lub ujemną (*płaski smak*).

W ostatniej części rozdziału przedmiotem zainteresowania były synestezje smakowo-słuchowe, wśród nich użycia leksyki smakowej odnoszące się do zmysłu słuchu, np. *słodka muzyka, gorzkie słowa*. Wśród synestezji słuchowo-smakowych wymieniono funkcjonujące we współczesnej polszczyźnie połączenia rzeczownika *smak* z leksyką muzyczną (*symfonia, nuta / nutka, z nutą / z nutką* (czego)). Przytoczono również przykłady połączeń przymiotników będących określeniami podstawowych smaków z rzeczownikiem *nuta* (np. *słona nuta, gorzka nuta*). Przykłady te potwierdzają możliwość użycia rzeczowników *symfonia* oraz *nuta / nutka* w kontekstach odnoszących się do smaku, mimo iż nie są one rejestrowane w słownikach języka polskiego.

W rozdziale poświęconym synestezji ograniczono się do pokazania synestezji prostych zachodzących między wrażeniami percypowanymi za pomocą dwóch zmysłów. Pominęto synestezje złożone, polisensoryczne, np. smakowo-zapachowo-dotykowe, obecne w zdaniach: *Czuć ją było tymiankiem, miętą i cierpkim zapachem zgniecionej trawy* (ISJP) i *Przyszedeł jednak ostrzejszy powiew, potem następny, słony zapach morza podrażnił mu nozdrza* (KPAN). Analiza kontekstów, w których przejawiają się różnego rodzaju synestezje, pokazała, że na płaszczyźnie językowej są one zjawiskiem częstym i różnorodnie reprezentowanym.

Zakończenie

Tematyka zmysłów jest zagadnieniem złożonym, dlatego, podejmując ją, badacz musi wyraźnie określić obszar naukowej obserwacji oraz przyjąć określony sposób jego opisu. Autorka niniejszej pracy przedmiotem naukowej refleksji uczyniła zmysł smaku. Wyborem kierowała chęć bliższego przyjrzenia się zmysłowi, który w psychologii stawiany jest najniżej w rankingu – jako ten, za pomocą którego człowiek odbiera tylko 1% informacji o świecie zewnętrznym (zob. rozdział 1). W dobie powszechnego konsumpcjonizmu, który dotyczy również sfery kulinariów, nieograniczonej w naszym kręgu kulturowym dostępności do pożywienia, w tym do najbardziej wykwintnych czy egzotycznych potraw i produktów, swoistej mody na gotowanie kreowanej w programach rozrywkowych emitowanych w telewizji, w świecie zdominowanym przez reklamę, kuszącą smakiem jogurtu lub czekolady, w czasach dostępu do Internetu i niezliczonej liczby stron internetowych poświęconych szeroko pojętym kulinariom chciałoby się zapytać: czy rzeczywiście tak mało istotny dla człowieka jest zmysł smaku? Abstrahując jednak od tego, w jakim stopniu smak wpływa na życie człowieka, kieruje jego wyborami, informuje o świecie zewnętrznym, warto zastanowić się chociażby nad tym, w jaki sposób można nazywać różne smaki i opisywać doznania smakowe, jakich każdy z nas na co dzień doświadcza.

Podjęta w pracy próba opisu leksyki smakowej w polszczyźnie historycznej i współczesnej obejmuje sześć zagadnień szczegółowych: funkcjonujące na przestrzeni wieków nazwy zmysłu smaku (rozdział 2), leksykę związaną z czterema podstawowymi smakami (słonym, słodkim, kwaśnym i gorzkim) (rozdziały od 3 do 6) oraz synestezje przejawiające się na płaszczyźnie językowej (rozdział 7). Analiza lingwistyczna poszerzona została o komentarz historyczny i kulturowy na temat między

innymi historii smaku w Polsce, historii i symboliki soli, znaczenia i wartościowania poszczególnych smaków dawniej i dziś, zjawiska synestezji. W podsumowaniu każdego z rozdziałów pracy znalazły się najważniejsze informacje i wnioski z przeprowadzonych analiz, dlatego w rozważaniach końcowych uwaga poświęcona będzie tylko kilku najistotniejszym kwestiom, które poruszono w pracy.

W badaniu leksyki smakowej ważkie okazały się informacje etymologiczne dotyczące wybranych wyrazów oraz zastosowana metoda porównawcza wyrazów polskich z ich innojęzycznymi odpowiednikami. Dzięki analizom porównawczym „odkryta” została pierwotna nazwa zmysłu smaku (*ukuszenie*); pokazano, że dwie różne jakości smakowe – *ślony* i *śladki* – etymologicznie wywodzą się ze wspólnego pierdzenia **sal-*, że przymiotnik *gorzki* pierwotnie odnosił się do sfery dotyku, podobnie jak angielskie i niemieckie *bitter*, że wyrazy *gorzki* i *piołun* łączy to samo pierwotne znaczenie ‘palić, płonąć’, realizowane w obocznych rdzeniach *gor-* i *pel-*, że w wypadku przymiotnika *kwaśny*, angielskiego *sour* i niemieckiego *sauer* najstarsze znaczenie odnosi się do wilgoci.

Analiza leksyki należącej do jednego pola semantycznego w ujęciu historycznym umożliwiła obserwację nie tylko zmian znaczeń w obrębie badanego słownictwa, lecz także między innymi zmian ilościowych. Wśród odnotowanych w pracy wyrazów liczne wycofały się z użycia na przestrzeni wieków, np. *smakownik*, *smakarz*, *smaka*, *osmak*, *miodoliz*, *cukrosmażki*, *cukierkandel*, *kandelcukier*, *kwasic*, *kwaszienina*, *gorzkopierny*, *kwaskowity*, *przykwaśny*, *smakowito*. Przyczyn zaniku wyrazów można upatrywać w zmieniającej się rzeczywistości pozajęzykowej, np. zaniku nazw różnych odmian cukru: *cukierkandel*, *kandelcukier*, *kandiscukier*, charakterystycznych dla dawnych wieków nazw potraw, napojów, słodczy: *kwaszienina* ‘galareta z mięsa albo owoców’ (SStp), *kwasic* ‘jabłecznik, wino z jabłek’ (SStp), *cukrosmażki* ‘częstki roślinne smażone w cukrze; konfekciki’ (SWil). Można również mówić o wycofaniu się z języka równoznacznych postaci wariantywnych niektórych wyrazów (np. form bez przegłosu w rdzeniu *mied-*: *miedny*, *miedowy*, *miedownik*, *miedźny*, *miedźwność*, *omiedzić*) oraz usuwaniu z języka form synonimicznych, np. wyrazy *smakownik*, *smakowniczek* i *smakarz* zostały zastąpione wyrazem *smakosz*. Przy-

jęta w pracy perspektywa diachroniczna przyczyniła się do uchwylenia momentu, w którym pojawiały się w języku nowe formacje, np. w XIX wieku polszczyzna wzbogaciła się o wyrazy: *smakołyk*, *smakoszostwo*, *smakoszowstwo*, *smakoszowski*, oraz wyrażenia: *po smakoszowsku*; w pierwszej połowie XX wieku wyraz *cukierkowaty* zaczął funkcjonować w znaczeniu ‘ckliwy, czulostkowy, mdły, cukierkowy, przesłodzony, nienaturalny’, pojawił się również rzeczownik *cukierkowatość*.

Zanikanie wyrazów z pola semantycznego smaku wiązało się także z procesem leksykalizacji. Przykładem mogą być losy wyrazów, które na przestrzeni wieków uległy całkowitej leksykalizacji, tj. *kisiel* ‘potrawa z mąki rozdrobnionej wodą i poddanej fermentacji, rodzaj gęstego żuru’ (SStp) → ‘deserowa słodka potrawa z mąki ziemniaczanej, soku owocowego, wody i cukru’ (USJP), *rosół* ‘woda osolona służąca do konserwowania mięsa, ryb’ (SStp) → ‘rodzaj zupy w postaci wywaru z kości i mięsa z dodatkiem jarzyn’ (USJP), i *słoniny* plurale tantum ‘tłuszcz i mięso wieprzowe solone’ (SStp) → *słonina* ‘tłuszcz pod skórą na bokach i grzbiecie świń, używany jako produkt spożywczy’ (USJP). We współczesnym języku wyrazy te funkcjonują jako jednostki niepodzielne słowotwórczo, w odniesieniu do których można mówić o zerwanym związku semantycznym z wyrazami *kisić*, *sól* i *słony*. W perspektywie diachronicznej gniazdo słowotwórcze z centrum *sól* zostało uszczuplone o odgałęzienia substantywne utworzone od wyrazów *rosół* i *słonina*.

Ujęcie diachroniczne umożliwiło również szeroką perspektywę oglądu leksyki dotyczącej poszczególnych jakości smakowych. W wypadku słownictwa odnoszącego się do smaku gorzkiego zaobserwowano wyraźne zmniejszenie się liczebności derywatów we wszystkich analizowanych gniazdach. We współczesnej polszczyźnie niemal nieobecne jest słownictwo związane z piołunem, całkowicie zaginęły znaczenia wyrazu *zółć* i jego derywatów odnoszących się do gorzkiego smaku, w wypadku przymiotnika *gorzki* i jego derywatów coraz wyraźniejsza staje się tendencja do wycofywania się znaczeń podstawowych związanych z percepcją smakową na rzecz znaczeń metaforycznych. Tendencja ta przejawia się między innymi w kwalifikowaniu jako książkowych wyrazów odnoszących się do smaku gorzkiego oraz

podawaniu w definicjach na pierwszym miejscu znaczeń przenośnych (np. w ISJP *gorycz* definiowana jest na pierwszym miejscu w znaczeniu przenośnym)¹.

W zakresie słotwórstwa zaobserwowano zmiany dotyczące produktywności poszczególnych afiksów w tworzeniu intensiwów i deminutiwów przymiotnikowych², np. wycofanie się formacji z sufiksem *-liwy* (*gorzgliwy*) na skutek wyspecjalizowania się w tworzeniu deminutiwów formantu *-awy* (*słonawy, słodkawy, kwaśnawy, gorzkawy*), zanik intensiwów z sufiksem *-owity* (*słodkowity, kwaskowity*), ograniczenie lub zanik formacji z przedrostkami *prze-* (*przegorzki, przesłony, przesłodki*) i *przy-* (*przykwaśny, przysłodki*). Zwrócono również uwagę na dużą potencję w tworzeniu ekspresywizmów, między innymi *miodnutki, słodziuchny, słodziuteńki, słodziuchno, słodziusieńko, smacznuchny*, oraz złożzeń, między innymi *słodkoślony, słodkocukrowy, słodkosyropowy, słodkokwaśnawy, słodkokwaśny*³.

Obserwacja definicji podstawowych nazw smaków w słownikach historycznych pozwoliła na spostrzeżenie, że dominujący we współczesnej leksykografii ostensywny sposób definiowania przymiotników smakowych wyraźnie zaznaczył się dopiero w SW. We wcześniejszych słownikach albo rezygnowano z definicji na rzecz kontekstów (przykładowo Linde nie definiuje przymiotników *słodki* i *kwaśny*), albo jakości smakowe definiowane były opisowo lub poprzez odniesienie do innych smaków (zwłaszcza definicje w SWil).

¹ W formułowaniu wniosków dotyczących fazy życia wyrazu nieocenioną wartość miały zastosowane w słownikach kwalifikatory chronologiczne: przestarz., daw., stp., oraz inne wskazujące na ograniczony zakres funkcjonowania danego wyrazu (zwłaszcza rzad. i książk.). Istotne w tym kontekście są słowa Bogdana Walczaka: „Dla historyka języka kwalifikatory, odzwierciedlające współczesną słownikowi świadomość językową i stylistyczną, stanowią bardzo cenny typ źródeł do historii wyrazów, ich chronologii i geografii historycznej, ich historycznie zmiennej wartości stylistycznej itp. Im bardziej rozbudowany system kwalifikatorów, tym większa wartość słownika jako źródła w zakresie dialektologii historycznej, historycznej stylistyki itp.” (WALCZAK, 1991: 32–33).

² Temat intensyfikowania doznań smakowych w polskiej leksyce i frazeologii autorka niniejszej książki podejmuje w jednym z artykułów, zob. MITRENGA, 2010b.

³ Dzisiejsza norma ortograficzna zakłada pisownię *słodko-ślony, słodko-kwaśnawy, słodko-kwaśny*.

Analiza materiału historycznojęzykowego pozwoliła również na obserwację odnotowanych w słownikach związków frazeologicznych i przysłów zawierających leksykę smakową (np. *słona cena; słony dowcip / żart; kwaśny jak ocet siedmiu złodzieiów; Czapkę, papkę i solą ludzie ludzi niewolą; Ja nie z soli, ani z roli, ale z tego co mnie boli, urosłem*). Perspektywa diachroniczna pokazała wariantywność frazeologii i paremiologii historycznej, np. *do smaku; zjeść z kimś beczkę soli* oraz *Zjesz z kimś beczkę soli, nim poznasz do woli* i *Korzec zjeść trzeba z przyjacielem soli*.

Obserwacja znaczeń metaforycznych słownictwa należącego do pola semantycznego smaku w ujęciu historycznym pozwala na konstatację, że w języku współczesnym zachowała się tylko część znaczeń przenośnych charakterystycznych dla dawnej polszczyzny. Znaczenia metaforyczne odnoszące się do sfery uczuć, wskazujące na stan emocjonalny człowieka, charakteryzują i polszczyznę dawną, i współczesną. Oprócz możliwych we współczesnym języku metaforycznych użyć: *słodki uśmiech, kwaśny humor, gorzki grymas*, wskazać można i takie, które charakteryzują wyłącznie polszczyznę historyczną: *kwaśnogniewliwy, być gorzkiego umysłu, w sercu mu słono*. We współczesnym języku nieznane są również przenośne znaczenia, np. *gorzko* ‘ciężko’ (*gorzko zapracowany grosz*), *gorzki* ‘dokuczliwy, zły (o człowieku)’, *słoność* ‘plugastwo’, ‘zły zwyczaj’.

Różna okazała się także geneza znaczeń metaforycznych wybranych wyrazów. W wypadku wyrazów o proveniencji prasłowiańskiej znaczenia te zasadniczo wykształciły się w okresie przedpolskim (SP podaje między innymi znaczenia przenośne: *gorzki* ‘przykry, bolesny, dojmujący, sprawiający ból; żaloszny, pełen gorzkości, nieszczęśliwy’, *gorzkość* ‘przykreść, ból, męka, cierpienie, nieprzyjemność’). Przykłady innych wyrazów poświadczają, że znaczenia metaforyczne wykształciły się w polszczyźnie ze znaczeń konkretnych (np. *kisiel* ‘człowiek miękki, nie lubiący wojen’ – SXVI). Natomiast przykład rzeczownika *smak* w znaczeniu ‘gust’ pokazał, że polszczyzna mogła również zapożyczać wyrazy w znaczeniu metaforycznym z innych języków.

Pojęcie wzorca prototypowego umożliwiło sformułowanie wniosków dotyczących kształtowania się na przestrzeni wieków najbardziej prototypowych odniesień dla poszczególnych jakości smakowych. Pokazano, że jedynie dla smaku słonego wskazać można jeden niezmienny od

wieków prototyp – sól. W wypadku pozostałych smaków wyróżnione zostały po dwa wzorce prototypowe, których stopień przynależności do centrum lub peryferii danego smaku ulegał zmianie w ujęciu historycznym. W wypadku smaku słodkiego historycznie pierwszym wzorcem prototypowym był miód. Od XVI wieku, czyli momentu, kiedy pojawił się w Polsce cukier, można mówić o przesunięciu na płaszczyźnie centrum – peryferia (cukru – w kierunku centrum, miodu – w kierunku peryferii). Od XVIII wieku wzorcem prototypowym smaku słodkiego jest cukier, natomiast miód znajduje się poza centrum, ale w bliskiej od niego odległości. Inaczej wyglądają przesunięcia na płaszczyźnie centrum – peryferia w wypadku wzorców prototypowych smaków kwaśnego i gorzkiego. Historycznie najstarszym odniesieniem dla smaku kwaśnego jest ocet, który do dzisiaj niezmiennie jest wzorcem prototypowym. Natomiast od XVIII wieku, kiedy pod wpływem kuchni francuskiej rozpowszechniły się w kuchni polskiej cytryny, można mówić o drugim wzorcu prototypowym dla smaku kwaśnego. Z perspektywy współczesności oba odniesienia – ocet i cytryna – są w równym stopniu prototypowe. Największe zmiany dotyczą jednak historycznych wzorców prototypowych smaku gorzkiego, czyli piołunu i żółci. Na przestrzeni ostatniego stulecia piołun przesunął się z centrum na peryferia smaku gorzkiego, natomiast żółć przestała być odniesieniem dla smaku gorzkiego. Można zatem stwierdzić, że współcześnie nie jest możliwe wskazanie nowego prototypowego odniesienia dla smaku gorzkiego.

Przedstawione w książce zagadnienia nie wyczerpują problematyki zmysłu smaku, a wiele obserwacji dotyczących leksyki smakowej wymaga dodatkowych, bardziej pogłębionych studiów⁴. Oddana do rąk Czytelnika książka nie jest pod tym względem dziełem kompletnym, dlatego może stanowić punkt odniesienia dla dalszych badań poświęconych szeroko rozumianej sensualności.

⁴ Należy do nich choćby zasygnalizowane w pracy zagadnienie frazeologii historycznej. Badania dotyczące tej problematyki podejmuje Agnieszka Piel. Wyrazem zainteresowania zagadnieniem frazeologii historycznej są między innymi artykuły *Wariancja i synonimia we frazeologii historycznej* (PIELA, 2006), *O badaniach polskiej frazeologii historycznej* (JAWÓR, 2009a) i *Paleosemantyzmy w związkach frazeologicznych* (JAWÓR, 2009b). Staropolskie frazeologizmy „naturalne” (nawiązujące do świata roślin) były przedmiotem zainteresowania Alicji NOWAKOWSKIEJ (2006).

Wykaz skrótów źródłowych*

AKLit III	– I. POLKOWSKI: <i>Katalog rękopisów kapitulnych katedry krakowskiej</i> (SStp – AKLit III)
AktaSynod	– <i>Akta synodów różnowierczych w Polsce</i> , T. 1 (1550–1559), T. 2 (1560–1570) (SXVI – AktaSynod)
ArtKanc	– P. ARTOMIUSZ: <i>Kancyjonał</i> (1587) (SXVI – ArtKanc)
Auszp	– K. AUSZPURGER (SW – Auszp.)
Bał	– M. BAŁUCKI (SW – Bał.)
BardzLuk	– J.A. BARDZIŃSKI (przekł.): <i>Odrodzona w ojczystym języku Farsalia Lukana, to jest wojna domowa rzymska</i> (1691) (SL – Bardz. Luk.)
BibRadz	– <i>Biblija (tzw. brzeska)</i> (1563) (SXVI – BibRadz)
BielKom	– M. BIELSKI: <i>Komedyja Justyna i Konstancyjej</i> (1557) (SXVI – BielKom)
BielKron	– M. BIELSKI: <i>Kronika wszytkiego świata</i> (1564) (SXVI – BielKron)
BierEz	– BIERNAT Z LUBLINA: <i>Ezop</i> (1578) (SXVI – BierEz)
BirkDom	– F. BIRKOWSKI: <i>Kazania na niedziele i święta doroczne [...]</i> (1623) (SL – Birk. Dom.)
BirkEx	– F. BIRKOWSKI: <i>O eksorbitancjach kazanie dwoje przeciwko niewiernym heretykom, odszczepieńcom i nowym politykom</i> (1632) (SL – Birk. o Exorb.)
BirkKazOb	– F. BIRKOWSKI: <i>Kazanie obozowe o Bogarodzicy przy tym nagrobek Osmanowi cesarzowi tureckiemu i insze kazania</i> (1623) (SL – Birk. Kaz. Ob.)

* Wykaz sporządzono na podstawie wykazów skrótów podanych w słownikach języka polskiego (SStp, SXVI, SL, SW i SJPD) oraz publikacji HRABEC, PEPIŃSKI, 1963 i TWARDZIK, 2005.

- BogRodin – J.S. BOGUCKI: *Rodin, czyli duch na drodze pokuty. Romans alegoryczny* (1896–1897) (SJPD – Bog. Rodin)
- Boter – *Relatiae powszechne abo nowiny pospolite Jana Botera Benesiusa* (1609) (SL – Boter.)
- BronCzłow – J. BRONIEWSKA: *O człowieku, który się kulom nie kłaniał* (1951) (SJPD – BRON. J. Człow.)
- BudBib – S. BUDNY: *Biblija* (1572) (SXVI – BudBib)
- Burl – *Burleszki albo żarty dla poczciwych kompanów [...]* (1649) (SL – Burl.)
- BystrDzieje – J.S. BYSTRON: *Dzieje obyczajów w dawnej Polsce. Wiek XVI–XVIII, T. 2* (1934) (SJPD – BYSTR. Dzieje)
- BZ – *Biblia szarospatacka* (1455) (SSStp – BZ)
- Calep – A. CALEPINUS: *Dictionarium decem linguarum* (1588) (SXVI – Calep)
- ChelchPop – H. CHEŁCHOWSKI: *Poprzysiężony pokój Moskwie z Polakami od Najaśniejszego [...]* Władysława IV [...] (1635) (SL – Chelch. Pop.)
- ChmielowDram – P. CHMIEŁOWSKI: *Nasza literatura dramatyczna. Szkice, T. 1* (1898) (SJPD – CHMIELOW. Dram.)
- ChroścLuk – W.S. CHROŚCIŃSKI: *Pharsalia po polsku przetłumaczonego Lukana [...]* (1690) (SL – Chrośc. Luk.)
- CnAd – G. KNAPSKI: *Thesauri polono-latino-graeci [...]* tomus tertius continens adagia polonica [...] (1632) (SL – Cn. Ad.)
- CnTh – G. KNAPSKI: *Thesaurus polono-latino-graecus [...]* (1643) (SL – Cn. Th.)
- Cresc – P. CRESCENTIUS: *Księgi o gospodarstwie [...]* (1549) (SL – Cresc.)
- CzahTr – A. CZAHROWSKI: *Treny* (1597) (SXVI – CzahTr)
- CzartkTulcz – A. CZARTKOWSKI: *Pan na Tulczynie. Wspomnienia o Stanisławie Szczęsnym Potockim, jego rodzinie i dworze* (1925) (SJPD – CZARTK. Tulcz.)
- CzechRozm – M. CZECHOWIC: *Rozmowy chrystyjańskie* (1575) (SXVI – CzechRozm)

- CzerwieńPoezje – B. CZERWIŃSKI: *Poezje* (1881) (SJPD – CZERWIŃ. *Poezje*)
- Dambr – S. DĄBROWSKI: *Postylla chrześcijańska, to jest kazania abo wykłady porządne świętych Ewangeliej [...]* (1728) (SL – *Dambr.*)
- DąbrMLudzie – M. DĄBROWSKA: *Ludzie stamtąd* (1948) (SJPD – DĄBR. M. *Ludzie*).
- DąbrMNoce – M. DĄBROWSKA: *Noce i dnie* (1950) (SJPD – DĄBR. M. *Noce*).
- De morte – *De morte prologus* [Rozmowa mistrza Polikarpa ze śmiercią] (koniec XV wieku) (SSStp – *De morte*)
- Dwor – M. TRZTYPRZTYCKI: *Co nowego abo dwór mający w sobie osoby i mózgi rozmaite [...]* (1650) (SL – *Dwor.*)
- DykcMed – *Dykcjonarz powszechny medyki, chirurgii i sztuki hodowania bydła czyli lekarz wiejski [...]* (1788–1793) (SL – *Dyk. Med.*)
- DzLitLw – „Dziennik Literacki” (Lwów) (1857) (SJPD – *Dz. Lit. Lw.*)
- ErazJęz – E. ROTERODAMUS: *Księgi, które zową język, z łacińskiego na polski wyłożony* (1542) (SL – *Eraz. Jęz.*)
- Erz – B. ERZEPKI: *Przyczynki do średniowiecznego słownictwa polskiego. Cz. 1: Glosy polskie wpisane do łacińsko-niemieckiego słownika... druk w roku 1490. „Roczniki Towarzystwa Przyjaciół Nauk Poznańskiego”, T. 34* (SSStp – *Erz*)
- FalZioł – S. FALIMIRZ: *O ziołach* (1534) (SXVI – *FalZioł*)
- Fl – *Psalterz floriański łacińsko-polsko-niemiecki* (XIV/XV) (SSStp – *Fl*)
- FredA – A. FREDRO (SW – *Fred. A.*)
- FredAd – A.M. FREDRO (SL – *Fr. Ad.*)
- FredroJŻyw – J.A. FREDRO: *Obce żywioły. Komedia* (1873) (SJPD – FREDRO J. *Żyw.*)
- GlabGad – A. GLABER: *Gadki z pisma wielkiego filozofa Arystotela* (1535) (SXVI – *GlabGad*)
- GliczKsiąż – E. GLICZNER: *Książki o wychowaniu dzieci* (1558) (SXVI – *GliczKsiąż*)

- Gn – *Kazania gnieźnieńskie* (koniec XIV wieku) (SStp – Gn)
- GoczWspom – W. GOCZAŁKOWSKI: *Wspomnienia lat ubiegłych* (1862) (SJPD – Gocz. Wspom.)
- GomulCiury – W. GOMULICKI: *Ciury* (1907) (SJPD – GOMUL. Ciury)
- GostGosp – A. GOSTOMSKI: *Gospodarstwo* (1588) (SXVI – Gost Gosp)
- GórnDworz – Ł. GÓRNICKI: *Dworzanin* (1566) (SXVI – Górn-Dworz)
- GórnRozm – Ł. GÓRNICKI: *Rozmowa Polaka z Włochem* (1587) (SXVI – GórnRozm)
- GrabowJOpow – J. GRABOWSKI: *Opowiadania* (1950) (SJPD – GRABOW. J. Opow.)
- GrabowSet – S. GRABOWIECKI: *Setnik rymów* (1590) (SXVI – GrabowSet)
- GrochW – S. GROCHOWSKI: *Wiersze i inne pisma co przebrańsze. Częścią z łacińskiego przełożone, częścią od niego samego napisane* (1608) (SL – Groch. W.)
- GrodwDys – J. GRODWAGNER: *Dyskurs o cenie pieniędzy terazniejszej [...]* (1631) (SL – Grodw./Grod. Dis.)
- HaurEk – J.K. HAUR: *Ziemiańska generalna oekonomika [...]* (1679) (SL – Haur. Ek.)
- HaurSk – J.K. HAUR: *Skład abo skarbiec znakomitych sekretów oekonomiej ziemiańskiej* (1693) (SL – Haur. Sk.)
- HerbNauk – B. HERBEST: *Nauka prawego chrześcijanina* (1566) (SXVI – HerbNauk)
- HistAl – *Historyja Aleksandra Wielkiego* (1550) (SXVI – HistAl)
- HistRzym – *Historyje rzymskie* (1566) (SXVI – HistRzym)
- HorSat – HORACJUSZ: *Satyry wszystkie wierszem polskim przez jednego z obywatelów litewskich wyłożone* (1784) (SL – Hor. Sat.)
- IwaszJPanny – J. IWASZKIEWICZ: *Panny z Wilka* (1933) (SJPD – IWASZ. J. Panny)
- JablBuk – S.W. JABŁONOWSKI: *Pamiętne uprowadzenie wojska z cieśni bukowińskiej [...]* (1745) (SL – Jabł. Buk.)

- JabłEz – J.S. JABŁONOWSKI: *Ezop nowy polski* [...] (1731) (SL – *Jabł. Ez.*)
- JackiewJan – A. JACKIEWICZ: *Jan bez ziemi* (1950) (SJPD – *JACKIEW. Jan*)
- Kaczk – Z. KACZKOWSKI (SW – *Kaczk.*)
- Karp – F. KARPIŃSKI: *Zabawki wierszem i prozą* (1790) (SL – *Karp.*)
- KatOssol – W. KĘTRZYŃSKI: *Katalog rękopisów Biblioteki* [...] *Ossolińskich* (1881—1890) (SStp – *KatOssol*)
- KchowRoż – W. KOCHOWSKI: *Różaniec Najświętszej P. Mariej* [...] (1695) (SL – *Kchow. Roż./Kochow. Roż.*)
- KlerPow – S. KLERYKA: *O powiększeniu Zygmunta Augusta* (1530) (SXVI – *KlerPow*)
- KlonKr – S.F. KLONOWIC: *Królów i książąt polskich* [...] *opis* (po 1595) (SXVI – *KlonKr*)
- KlonWor – S.F. KLONOWIC: *Worek Judaszów* (1600) (SXVI – *KlonWor*)
- KlonŻal – S.F. KLONOWIC: *Żale nagrobne* (1585) (SXVI – *Klon-Żal*)
- KlukDyk – K. KLUK: *Dykcjonarz roślinny* [...] (1786–1788) (SL – *Kluk. Dykc.*)
- KlukKop – K. KLUK: *Rzeczy kopalnych osobliwie zdutniejszych szukanie, poznanie i zażycie* (1781–1782) (SL – *Kluk. Kop.*)
- KlukRosl – K. KLUK: *Roślin potrzebnych pożytecznych, wygodnych* [...] *utrzymanie, rozmnożenie i zażycie* [...] (1777–1779) (SL – *Kluk. Rośl.*)
- KlukZw – K. KLUK: *Zwierząt domowych i dzikich* [...] *historii naturalnej początku i gospodarstwo* (1779—1780) (SL – *Kluk. Zw.*)
- Kłosy – „Kłosy. Czasopismo ilustrowane tygodniowe poświęcone literaturze, nauce i sztuce” (1868) (SJPD – *Kłosy*)
- Kn – G. KNAPSKI (SW – *Kn.*)
- KochPieś – J. KOCHANOWSKI: *Pieśni* (1586) (SXVI – *KochPieś*)
- KochPs – J. KOCHANOWSKI: *Psałterz Dawidów* (1579) (SXVI – *KochPs*)

- Korz – J. KORZENIOWSKI (SW – Korz.)
- KosiakRick – W. KOSIAKIEWICZ: *Rick i Rock* (1900) (SJPD – KOSIAK. *Rick.*)
- KoszLor – S. KOSZUTSKI (przekł.): R. LORICHIOUSZ: *Księgi o wychowaniu i o ćwiczeniu każdego przełożonego* [...] (1558) (SL – Kosz. *Lor.*)
- KowAGrec – A. KOWALSKA: *Opowiadania greckie* (1949) (SJPD – Kow. A. *Grec.*)
- KowalewSBliżej – S. KOWALEWSKI: *Bliżej jutra* (1952) (SJPD – KOWALEW. S. *Bliżej*)
- KożnRok – K. KOŻNIEWSKI: *Rok ziemi obcej 1940–1941* (1946) (SJPD – KOŻN. *Rok*)
- KPPWspom – KPP. *Wspomnienia z pola walki* (1951) (SJPD – KPP *Wspom*)
- Kras – I. KRASICKI (SW – Kras.)
- KrasPod – I. KRASICKI: *Pan Podstoli* (1829) (SJPD – KRAS. *Podstoli*)
- Krasz – J.I. KRASZEWSKI (SW – Krasz.)
- KraszInt – J.I. KRASZEWSKI: *Interesa familijne* (1950–1955) (SJPD – KRASZ. *Int.*)
- KraszLatarn – J.I. KRASZEWSKI: *Latarnia czarnoksiężska. Obrazy naszych czasów* (1872) (SJPD – KRASZ. *Latarn*)
- KraszWilno – J.I. KRASZEWSKI: *Wilno od początków jego do roku 1750* (1840–1842) (SJPD – KRASZ. *Wilno*)
- KremerListy – J. KREMER: *Listy z Krakowa* (1877) (SJPD – KREMER *Listy*)
- Krom – M. KROMER: *Kronika Marcina Kromera* [...] (1767) (SL – *Krom.*)
- KromRozm I – M. KROMER: *Rozmowa dworzanina z mnichem* (1551) (SXVI – *KromRozm I*)
- KrowObr – M. KROWICKI: *Obrona nauki prawdziwej* (1560) (SXVI – *KrowObr*)
- KrumłChy – J. KRUMŁOWSKI (przekł.): *Nauka chymiczna* [...] (1791) (SL – *Krumł. Chym.*)
- Krup – J. KRUPIŃSKI: *Osteologia lub nauka o kościach ciała człowieczego* (1774), *Splanchnologia lub nauka*

- o trzewach w ciele człowieczym się znajdujących [...]*
(1775) (SL – *Krup./Osteol.*)
- LatHar – M. LATERNA: *Harfa duchowna* (1592) (SXVI – *Lat Har*)
- Leop – J. LEOPOLITA: *Biblija* (1561, 1576, 1577) (SXVI – *Leop*, SL – *Leop.*)
- LubPs – J. LUBELCZYK: *Psalterz* (1558) (SXVI – *LubPs*)
- Łab – H. ŁABĘCKI (SW – *Łab.*)
- Mącz – J. MĄCZYŃSKI: *Lexicon* (1564) (SXVI – *Mącz*)
- Mick – A. MICKIEWICZ (SW – *Mick.*)
- MickTad – A. MICKIEWICZ: *Pan Tadeusz* (1949–1955) (SJPD – *MICK. Tad.*)
- MinRyt – J.E. MINASOWICZ: *Zbiór rytmów polskich [...]* (1755–1756) (SL – *Min. Ryt.*)
- ModlJag – J. ZATHEY: *Fragment nieznanego modlitewnika staropolskiego z XIV wieku* (SStp – *ModlJag*)
- ModrzBaz – A. FRYCZ MODRZEWSKI (przekł. C. BAZYLIK): *O poprawie Rzeczypospolitej* (1577) (SXVI – *ModrzBaz*)
- Mon – „Monitor Warszawski” (1765–1784) (SL – *Mon.*)
- Moraw – F. MORAWSKI (SW – *Moraw.*)
- MorcWyrąb – G. MORCINEK: *Wyrąbany chodnik* (1948) (SJPD – *MORC. Wyrąb.*)
- MPKJ – „Materiały i Prace Komisji Językowej Akademii Umiejętności w Krakowie” (1901 i nn.) (SStp – *MPKJ*)
- Murm – J. MURMELIUS: *Dictionarius [...]* *variarum rerum [...]* (1528) (SL – *Murm.*)
- MycPrz – P. MYCIELSKI: *Przestroga* (1573) (SXVI – *MycPrz*)
- Mymer – F. MYMER: *Dictionarium* (1528) (SXVI – *Mymer*)
- Naw – *Książeczka do nabożeństwa Jadwigi księżniczki polskiej* (koniec XV wieku) (SStp – *Naw*)
- NPam – „Nowy Pamiętnik Warszawski. Dziennik historyczny, polityczny tudzież nauk i umiejętności” (1801–1805) (SL – *N. Pam.*)
- OpecŻyw – B. OPEC: *Żywot Pana Jezu Krysta* (1522) (SXVI – *OpecŻyw*)

- Orzesz – E. ORZESZKOWA (SW – Orzesz.)
- OrzeszPompal – E. ORZESZKOWA: *Pompalińscy. Pisma zebrane* (1948–1951) (SJPD – ORZESZ. Pompal.)
- OssWyr – J.M. OSSOLIŃSKI: *Wyrazy niektóre objaśnione* (rękopis) (SL – Oss. Wyr.)
- PamLit XXVIII – S. VRTEL-WIERCZYŃSKI: *Kilka nie znanych tekstów staropolskich XV i XVI wieku* (SStp – PamLit XXVIII)
- PatKaz – JAN Z SZAMOTUŁ [PATEREK]: *Kazania, inc.: O narodzeniu Maryjej Panny czystej* (1525) (SXVI – PatKaz III)
- PerzCyr – L. PERZYNA: *Nauki cyrulickiej krótko zebranej, to jest nauki dla chcących się uczyć cyrulickiej umiejętności dokładnie napisanej [...] część I [...]* (1792) (SL – Perz. Cyr.)
- PerzLek – L. PERZYNA: *Lekarz dla włościan [...]* (1793) (SL – Perz. Lek.)
- PetrEk – S. PETRYCY: *Oekonomiki Arystotelesowej, to jest rzędu domowego z dokładem księgi dwoje* (1618) (SL – Petr. Ek.)
- PF V – T. WIERZBOWSKI: *Pieśń o św. Annie* (koniec XV wieku). „Prace Filologiczne” (1885 i nn.) (SStp – PF V)
- PilchSall – D. PILCHOWSKI (przekł.): *Kaja Krispa Sallustiusza o wojnach z Katyliną i Jugurtą* (1767) (SL – Pilch. Sall.)
- PilchSenList – D. PILCHOWSKI (przekł.): *Lucjusza Anneusza Seneki Listy [...]* (1781–1782) (SL – Pilch. Sen. List)
- PimKam – PIMINA (wyd.): *ΛΙΘΟΣ abo kamień z procy prawdy cerkwie świętej prawosławnej ruskiej [...]* (1644) (SL – Pimin. Kam.)
- Płomyk – „Płomyk. Dwutygodnik dla dzieci starszych” (1953) (SJPD – Płomyk)
- PolObrazy – W. POL: *Obrazy z życia i natury* (1869–1870) (SJPD – POL. Obrazy)
- Pot – W. POTOCKI (SW – Pot.)

- PotArg – W. POTOCKI (przekł.): *Jana Barklajusza Argienida* [...] (1728) (SL – Pot. Arg.)
- PotJow – W. POTOCKI: *Jowialitates abo żarty i fraszki rozmaite* (1747) (SL – Pot. Jow.)
- PotSyl – W. POTOCKI: *Syloret albo prawdziwy obraz nie osłabionego najdotkliwszymi przeciwnościami męstwa* [...] (1764) (SL – Pot. Syl.)
- PotZac – W. POTOCKI: *Nowy zaciąg pod chorągiew* [...] (1698) (SL – Pot. Zac.)
- PrusNow – B. PRUS: *Nowele, opowiadania, fragmenty* (1948–1952) (SJPD – PRUS Now.)
- Przyb – J. PRZYBYLSKI (SW – Przyb.)
- PrzybAb – J. PRZYBYLSKI (przekł.): *Śmierć Abła w pięciu pieśniach z niemieckiego Gessnera* (1797) (SL – Przyb. Ab.)
- Psalmmod – W. KOCHOWSKI: *Trybut należyty [...] albo Psalmodia Polska* [...] (1695) (SL – Psalmmod.)
- Puł – *Psalterz puławski* (II połowa XV wieku) (SStp – Puł)
- R XXII – Rozprawy Akademii Umiejętności: L. MALINOWSKI: *Kazanie na dzień Wszystkich Świętych* (XV wiek) (SStp – R XXII)
- R XXIV – Rozprawy Akademii Umiejętności: A. BRÜCKNER: *Kazania średniowieczne, cz. 2* (SStp – R XXIV)
- R XXV – Rozprawy Akademii Umiejętności: A. BRÜCKNER: *Drobne zabytki języka polskiego XV wieku. Pieśni, modlitwy, glosy* (SStp – R XXV)
- RejAp – M. REJ: *Apokalipsis* (1565) (SXVI – RejAp)
- RejPos – M. REJ: *Postylla*, wyd. 3 (1566) (SXVI – RejPos)
- RejWiz – M. REJ: *Wizerunk* (1560) (SXVI – RejWiz)
- RejZwierc – M. REJ: *Zwierciadło* (1568) (SXVI – RejZwierc, SL – Rej. Zw.)
- RejZwierz – M. REJ: *Zwierzyniec* (1562) (SXVI – RejZwierz)
- Rost – J. ROSTAFIŃSKI: *Symbola ad historiam naturalem medii aevi* [...] (1900) (SStp – Rost)
- Rozm – *Rozmyślanie o żywocie Pana Jezusa* (około 1500 roku) (SStp – Rozm)
- RysAd – A. RYSIŃSKI: *Satyr polski* [...] (1640) (SL – Rys. Ad.)

- SakProbl – K.K. SAKOWICZ: *Problemata albo pytania o przyrodzeniu człowieczym [...]* (1620) (SL – Sak. Probl.)
- SalveReg – Hymn *Salve Regina* (XIV–XV wiek) (SStp – Salve Reg)
- SarnUzn – S. SARNICKI: *O uznaniu Pana Boga [...]* kazanie (1564) (SXVI – SarnUzn)
- SiebRozmyśl – A. SIEBENEICHEROWA: *Rozmyślania* (1594) (SXVI – SiebRozmyśl)
- Sien – M. SIENNIK (SW – Sien.)
- SienHerb – M. SIENNIK: *Herbarz* (1568) (SXVI – SienHerb)
- Sienk – H. SIENKIEWICZ (SW – Sienk.)
- SienLek – M. SIENNIK: *Lekarstwa doświadczone* (1564) (SXVI – SienLek)
- Skar – P. SKARGA (SW – Skar.)
- SkarKaz – P. SKARGA: *Kazania na niedziele i święta* (1595) (SXVI – SkarKaz)
- SkarKazSej – P. SKARGA: *Kazania sejmowe* (1597) (SXVI – SkarKazSej)
- SkarŻyw – P. SKARGA: *Żywoty świętych* (1579) (SXVI – SkarŻyw)
- SłonimKońce – A. SŁONIMSKI: *Dwa końce świata. Powieść* (1937) (SJPD – SŁONIM. Końce)
- Słow – J. SŁOWACKI (SW – Słow.)
- SłowKról – J. SŁOWACKI: *Król Duch* (1949) (SJPD – SŁOW. Król)
- Spicz – H. SPICZYŃSKI: *O ziołach tutecznych i zamorskich [...]* (1542) (SL – Spicz.)
- Spow – *Spowiedź powszechna – Confessio Generali* (XIV i XV wiek) (SStp – Spow)
- SprTNW V – „Sprawozdania z Posiedzeń Towarzystwa Naukowego Warszawskiego”. Z. 1: F. PUŁASKI: *Pieśni religijne XV w.* (SStp – SprTNW V)
- StaffLIgrz – L. STAFF: *Igrzysko* (1922) (SJPD – Staff L Igrz.)
- StarDw – S. STAROWOLSKI: *Dwór cesarza tureckiego [...]* (1646) (SL – Star. Dw.)
- Stryjk – M. STRYKOWSKI: *Zbiór dziejopisów polskich [...]* (1764–1768) (SL – Stryjk.)

- Syr – S. SYREŃSKI (SYRENIUSZ): *Zielnik* [...] (1613) (SL – Syr.)
- SyxtSzkł – E. SYKST: *O cieplicach we Szkle ksiąg troje* [...] (1780) (SL – Syxt. Szkł.)
- SzarzRyt – M. SĘP SZARZYŃSKI: *Rytmy* (1601) (SXVI – Szarz-Ryt)
- SztymPow – L. SZTYRMER: *Powieści nieboszczyka Pantofla* (1944) (SJPD – SZTYRM. Pow.)
- TarDuch – *Tarcza duchowna* (1533) (SXVI – TarDuch)
- Teatr – *Teatr Polski* [...] (1775–1806) (SL – Teat.)
- TowaroznOwoców – *Towaroznawstwo owoców i warzyw. Praca zbiorowa* (1955) (SJPD – Towarozn. Owoców)
- Tr – M.A. TROC (TROTZ) (SW – Troc)
- TrembListy – S. TREMBECKI: *Listy* (1954) (SJPD – TREMB. Listy)
- TwardWład – S. TWARDOWSKI: *Władysław IV Król Polski i Szwedzki* [...] (1649) (SL – Tward. Wł.)
- Urząd – MARCIN Z URZĘDOWA: *Herbarz polski* (1595) (SXVI – UrzędowHerb)
- Wej – A. WEJNERT (SW – Wej.)
- WerGość – J. WERESZCZYŃSKI: *Gościniec pewny niepomier-
nym moczygębom* (1585) (SXVI – WerGość)
- WerPob – J. WERESZCZYŃSKI: *Pobudka na Jego Cesarską
Miłość do podniesienia wojny* [...] (1594) (SXVI – WerPobudka)
- WilkPPoran – P. WILKOŃSKA: *Poranki i wieczory, Obrazki, szkice, powieści, T. 1* (1847) (SJPD – WILK. P. Poran.)
- WisznTr – T. WISZNIOWSKI: *Treny* (1585) (SXVI – WisznTr)
- Włód – I. WŁODEK: *O naukach wyzwolonych* [...] (1780) (SL – Włód.)
- Wokabul – *Wokabularz rozmaitych i potrzebnych sentencji
polskim i niemieckim młodzieńcom na pożytek
teraz zebranych* (1539) (SXVI – Wokabul 1539)
- WróbŻołt – W. WRÓBEL: *Żołtarz Dawidów* (1539) (SXVI – WróbŻołt)
- WujBibl – J. WUJEK: *Biblia* (1599) (SL – W.)
- WujJud – J. WUJEK: *Iudicium* (1570) (SXVI – WujJud)

- WujNT – J. WUJEK: *Nowy Testament* (1593) (SXVI – WujNT)
- WujPostW – J. WUJEK: *Postylla większa* (1584) (SL – W. Post. W.)
- WyrwG – K. WYRWICZ: *Geografia powszechna* [...] (1794) (SL – Wyrw. Geogr.)
- WysAloj – S. WYSOCKI: *Żywot błogosławionego Alojzego* [...] (1609) (SL – Wys. Aloj.)
- Zab – „Zabawy Przyjemne i Pożyteczne z Sławnych Wieku Tego Autorów Zebrane” (1769–1777) (SL – Zab.)
- ZawJeft – J. ZAWICKI: *Iephtes* (1587) (SXVI – ZawJeft)
- Zdrow – *Zdrowaś Mario – Pozdrowienie anielskie* (SStp – Zdrow)
- ZmorPoezje – R. ZMORSKI: *Poezje* (1866) (SJPD – ZMOR. Poezje)
- Zool – *Zoologia czyli zwierzętopismo, dla szkół narodowych pierwszy raz wydane* (1789) (SL – Zool.)
- ŻerOpow – S. ŻEROMSKI: *Opowiadania* (1949) (SJPD – ŻER. Opow.)
- ŻerSyzyf – S. ŻEROMSKI: *Syzyfowe prace* (1950) (SJPD – ŻER. Syzyf.)

Literatura

Literatura przedmiotu

- ACKERMAN D., 1994: *Historia naturalna zmysłów*. Przeł. K. CHMIEŁOWA. Warszawa.
- AMPEL-RUDOLF M., 1994: *Kolory. Z badań leksykalnych i składniowo-semantycznych języka polskiego*. Rzeszów.
- APRESJAN J.D., 1974: *Antonimy leksykalne i przekształcenia wyrażeń antonimicznych*. Tłum. E. JANUS. W: *Tekst i język. Problemy semantyczne*. Red. R. MAYENOWA. Wrocław–Warszawa–Kraków, s. 177–199.
- BAJEROWA I., 2002: *Perspektywy historycznych badań leksyki polskiej*. W: *Dzieje Słowian w świetle leksyki. Pamięci Profesora Franciszka Ślawnickiego*. Red. J. RUSEK, W. BORYŚ, L. BEDNARCZUK. Kraków, s. 241–244.
- BAJEROWA I., 2005: *Zarys historii języka polskiego 1939–2000*. Warszawa.
- BAJEROWA I., 2010: *Czy i jak historia języka może skorzystać z propozycji kognitywizmu?* „LingVaria”, nr 2 (10), s. 37–44.
- BARTMIŃSKI J., 2006: *Językowe podstawy obrazu świata*. Lublin.
- BARTNICKA B., 2004: *Świat dźwięków*. [Słownictwo pism Stefana Żeromskiego. T. 4]. Kraków.
- BARTNICKA B., 2007: *Świat doznań zmysłowych (węch, smak, dotyk)*. [Słownictwo pism Stefana Żeromskiego. T. 8]. Kraków.
- BĄBA S., 1988: *Przaśny i prząsność*. „Język Polski”, R. 68, z. 2–3, s. 192–194.
- BIŁAS-PLESZAK E., 2007: *„Zobaczyć dźwięk” – metafory synestezyjne jako przykład „korespondencji zmysłów”*. W: „Język Artystyczny”. Red. B. WITOSZ. T. 13. Katowice, s. 157–166.
- BIŁAS-PLESZAK E., SUJKOWSKA-SOBISZ K., 2008: *„Dotykanie zapachu” – metafory synestezyjne we współczesnych tekstach perswazyjnych*. W: *Styl i znaczenie*. Red. I. SZCZEPANKOWSKA. Białystok, s. 286–299.
- BOCHNAKOWA A., 1979: *Limonia, limoniata, limoniada*. „Język Polski”, R. 59, z. 2, s. 118–123.
- BOREJSZO M., 2007: *Staropolska leksyka kulinarna*. „Prace Filologiczne”, T. 53, s. 37–47.
- BORUCKI B., 2009: *Co nam zostało z tamtych wieków. Rozmowa z Piotrem Bikontem i Robertem Makłowiczem*. „Mówią Wieki”, nr 12 (599), s. 10–13.
- BRILLAT-SAVARIN A., 1997: *Fizjologia smaku albo Medytacje o gastronomii doskonałej*. Wybór, oprac. W. ZAWADZKI. Tłum. i wstęp J. GUZE. Wyd. 3. Warszawa.

- BRODAK J., 2009: *Biały skarb*. „Mówią Wieki”, nr 12 (599), s. 62–67.
- BRODOWSKA-HONOWSKA M., 1960: *Słowotwórstwo przymiotnika w języku staro-cerkiewno-słowiańskim*. Kraków–Wrocław–Warszawa.
- BRONIKOWSKA R., 2002: *Nazwy cech percypowanych zmysłem smaku jako określenia uczuć*. „Poradnik Językowy”, z. 6, s. 43–58.
- BRONIKOWSKA R., 2007: *O różnicy znaczeniowej między przymiotnikami szorstki i chropowaty*. „Poradnik Językowy”, z. 4, s. 10–17.
- BRÜCKNER A., 1958: *Dzieje kultury polskiej*. T. 1: (od czasów przedhistorycznych do r. 1506). Warszawa.
- BRÜCKNER A., 1960: *Dzieje języka polskiego*. Wrocław–Kraków.
- BRÜCKNER A., oprac., 1990: *Encyklopedia staropolska*. T. 2. Warszawa.
- BUDDENBROCK W., 1937: *Świat zmysłów*. Przeł. J. DEMBOWSKI. Warszawa.
- BUGAJSKI M., 2004: *Jak pachnie rezeda? Lingwistyczne studium zapachów*. Wrocław.
- BUTTNER D., 1967: *Koncepcje pola znaczeniowego*. „Przegląd Humanistyczny”, nr 2, s. 41–59.
- BUTTNER D., 1978: *Rozwój semantyczny wyrazów polskich*. Warszawa.
- BYSTRON J., 1960: *Dzieje obyczajów w dawnej Polsce*. Wiek XVI–XVIII. T. 2. Warszawa.
- CHOJAK J., 2007: *O „językowym obrazie” percepcji zmysłowej*. W: „Prace Filologiczne”. T. 53. Warszawa, s. 79–86.
- CYGAŁ-KRUPA Z., 1986: *Słownictwo tematyczne języka polskiego. Zbiór wyrazów z układzie rangowym, alfabetycznym i tematycznym*. Kraków.
- CYGAŁ-KRUPA Z., 1990: *Podstawowe słownictwo tematyczne języka polskiego (na wybranych przykładach)*. Kraków.
- CZERNIECKI S., 2009: *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*. [Monumenta Poloniae Culinaria. Red. J. DUMANOWSKI, M. SPYCHAJ. T. 1]. Warszawa.
- De anno et eius partibus*. In: *Missale Romanum ex decreto ss. Concilii Tridentini restitutum Summorum Pontificum cura recognitum*. Editio typica 1962, s. XXXVII.
- DMOCHOWSKI F., 1860: *Dawne obyczaje i zwyczaje szlachty i ludu wiejskiego w Polsce i w oświeconych prowincjach*. Warszawa.
- DOROSZEWSKI W., 1927: *Czynnik społeczny i indywidualny w rozwoju znaczeniowym wyrazów*. W: *Symbolae grammaticae in honorem Ioannis Rozwadowski*. Kraków, s. 34–35.
- DUMANOWSKI J., 2009a: „Compendium ferculorum” Stanisława Czernieckiego. [Monumenta Poloniae Culinaria. Polskie zabytki kulinarne. T. 1]. Warszawa, s. 13–70.
- DUMANOWSKI J., 2009b: *Staropolskie książki kucharskie*. „Mówią Wieki”, nr 12 (599), s. 36–40.
- DUMANOWSKI J., 2009c: *Tatarskie ziele w cukrze, czyli staropolskie słodczyce*. „Mówią Wieki”, nr 12 (599), s. 92–96.
- ERKERT A., 2002: *Zabawy rozwijające zmysły*. Kielce.
- FERENC M., 2004: *Czasz nowożytny. Stół*. W: *Obyczaje w Polsce. Od średniowiecza do czasów współczesnych*. Red. A. CHWAŁBA. Warszawa, s. 149–158.

- GILBERT A., 2010: *Co wnoszą nos? Nauka o tym, co nam pachnie*. Przeł. J. KONIECZNY. Warszawa.
- GLABER [ANDRZEJ Z KOBYLINA], 1893: *Gadki o składności członków człowieka z Arystotelesa i też inszych mędrców wybrane*. Wyd. J. ROSTAFIŃSKI. Kraków.
- GOŁASZEWSKA M., 1997: *Estetyka pięciu zmysłów*. Warszawa.
- GÓRSKI K. et al., 1955: *Zasady wydawania tekstów staropolskich*. Wrocław.
- GREGORY R.L., COLMAN A.M., red., 2002: *Czucie i percepcja*. Przeł. M. SIEMIŃSKI. Poznań.
- GRZEGORCZYKOWA R., 1984: *Zarys słowotwórstwa polskiego. Słowotwórstwo opisowe*. Warszawa.
- GRZEGORCZYKOWA R., 1998: *O rozumieniu prototypu i stereotypu we współczesnych teoriach semantycznych*. W: „Język a Kultura”. T. 12: *Stereotyp jako przedmiot lingwistyki. Teoria, metodologia, analizy empiryczne*. Red. J. ANUSIEWICZ, J. BARTMIŃSKI. Wrocław, s. 109–115.
- GRZESIAK R., 1983: *Semantyka i składnia czasowników percepcji zmysłowej*. Wrocław–Warszawa–Kraków–Gdańsk–Łódź.
- HANDKE K., 1997: „Czasowe cezury” i przebieg życia wyrazu. W: EADEM: *Rozważania i analizy językoznawcze. Wybór prac wydany z okazji 65. urodzin Autorki*. Warszawa, s. 55–69.
- HANDKE K., 2003: *Świat barw*. [Słownictwo pism Stefana Żeromskiego. T. 5]. Kraków.
- HANDKE K., POPOWSKA-TABORSKA H., GALSTEROWA I., 1996: *Nie dajmy zginąć słowom. Rzecz o odchodzącym słownictwie*. Warszawa.
- HEFLIK W., NATKANIEC-NOWAK L., SZCZEPANOWICZ B., 2007: *Minerały w symbolice biblijnej – sól i siarka*. „Wszeczeńświat”, T. 108, nr 1–3, s. 63–68.
- HRABEC S., PEPEŁOWSKI F., 1963: *Wiadomości o autorach i dziełach cytowanych w Słowniku Lindego*. Warszawa.
- HUBBARD T.L., 1996: *Synesthesia-like Mappings of Lightness, Pitch, and Melodic Interval*. „The American Journal of Psychology”, 109, no. 2, s. 219–238.
- JANOWSKA A., PASTUCHOWA M., 1995: *Niebezpieczna kompetencja*. „Poradnik Językowy”, z. 8, s. 11–20.
- JANUS E., 1981: *Wykłady o intensywności cechy (na materiale polskim i rosyjskim)*. Wrocław–Warszawa–Kraków–Gdańsk.
- JAWÓR A., 2009a: *O badaniach polskiej frazeologii historycznej*. W: *Zielonogórskie seminaria językoznawcze 2006–2007*. Red. M. HAWRYSZ. Zielona Góra, s. 57–67.
- JAWÓR A., 2009b: *Paleosemantyzmy w związkach frazeologicznych*. „Poradnik Językowy”, nr 4, s. 65–74.
- JELICZ A., 1966: *Życie codzienne w średniowiecznym Krakowie (wiek XIII–XV)*. Warszawa.
- JOCHYM-KUSZLIKOWA L., 1982: *Metoda analizy gniazdowej w konfrontatywnych badaniach słowotwórstwa współczesnego języka polskiego i rosyjskiego (formacje odprzymiotnikowe)*. Kraków.

- JUDYCKA I., 1963: *Synestezja w rozwoju znaczeniowym wyrazów*. „Prace Filologiczne”, T. 18, s. 59–78.
- KAŁWA D., 2004: *Polska doby rozbiorów i międzywojenna. Stół*. W: *Obyczaje w Polsce. Od średniowiecza do czasów współczesnych*. Red. A. CHWAŁBA. Warszawa, s. 264–280.
- KITOWICZ J., 1985: *Opis obyczajów za panowania Augusta III*. [Wyd. 3]. Warszawa.
- KLEIBER G., 2003: *Semantyka prototypu. Kategorie i znaczenia leksykalne*. Przeł. B. LIGARA. Kraków.
- KLEMENSIEWICZ Z., 1961: *Historia języka polskiego*. T. 1. Warszawa.
- KLEMENSIEWICZ Z., 1965: *Historia języka polskiego*. T. 2. Warszawa.
- KLEMENSIEWICZ Z., LEHR-SPLAWIŃSKI T., URBAŃCZYK S., 1965: *Gramatyka historyczna języka polskiego*. Warszawa.
- KLESZCZOWA K., 1989: *Verba dicendi w historii języka polskiego. Zmiany znaczeń*. Katowice.
- KLESZCZOWA K., 2003: *Staropolskie derywaty przymiotnikowe i ich perspektywiczna ewolucja*. Katowice.
- KLESZCZOWA K., 2009: *Językoznawstwo historyczne w świetle współczesnej historiografii*. W: *Faktografia w badaniach historycznych*. Red. K. KLESZCZOWA, J. GWIOŹDZIK. Katowice, s. 155–161.
- KLEŚTA-NAWROCKA A., 2009: *Słodko-gorzki smak zmian. Kres kuchni staropolskiej*. „Mówią Wieki”, nr 12 (599), s. 97–104.
- KŁADOCZNY P., 2006: *Nazwy dźwięków w „Słowniku języka polskiego” pod redakcją Witolda Doroszewskiego*. W: *Zielonogórskie seminaria polonistyczne 2005*. Red. S. BORAWSKI, M. HAWRYSZ. Zielona Góra, s. 139–148.
- KOPALIŃSKI W., 2007: *Opowieści o rzeczach powszednich*. Warszawa, s. 11–43.
- KOWALEWSKI K., 2009: *Słodko-kwaśne średniowiecze*. „Mówią Wieki”, nr 12 (599), s. 30–35.
- KOWALSKI P., 2009: *O dawnym chlebie*. „Mówią Wieki”, nr 12 (599), s. 52–56.
- KRZEMIŃSKA A., 2009: *Oby żupa była słona*. „Polityka”, nr 6, s. 76–77. Artykuł dostępny również na stronie: <http://www.polityka.pl/historia/281270,1,oby-zupa-by-la-slona.read> (dostęp: 13 I 2010).
- KRZYŻANOWSKI J., 1975: *Mądrej głowie dość dwie słowie. Pięć centurij przysłów polskich i diabelski tuzin*. T. 1–3. Warszawa.
- KUCHOWICZ Z., 1975: *Stoły pańskie i chudopacholskie*. W: IDEM: *Obyczaje staropolskie XVII–XVIII wieku*. Łódź, s. 14–59.
- LISKE X., 1876: *Cudzoziemcy w Polsce*. Lwów.
- LÖSCHER W., 2002: *Jak to pachnie i smakuje? Zabawy rozwijające zmysł węchu i smaku*. Tłum. M. JAŁOWIEC. Kielce.
- ŁOZIŃSKI W., 1969: *Dom i świat*. W: IDEM: *Życie polskie w dawnych wiekach*. Wyd. 3. Kraków, s. 220–226.
- MAAS V.F., 1998: *Uczenie się przez zmysły: wprowadzenie do teorii integracji sensorycznej dla rodziców i specjalistów*. Tłum. E. GRZYBOWSKA, Z. PRZYROWSKI, M. ŚLIFIRSKA. Warszawa.

- MAĆKIEWICZ J., 1999: *Kategoryzacja a językowy obraz świata*. W: *Językowy obraz świata*. Red. J. BARTMIŃSKI. Lublin, s. 47–55.
- MADEJA A., 2004: *Ewolucja polskich jednostek leksykalnych odnoszących się do wrażeń słuchowych. Onomatopeje i ekspresywne wykrzykniki*. Uniwersytet Śląski. Wydział Filologiczny. Instytut Języka Polskiego. Praca doktorska napisana pod kierunkiem prof. dr hab. K. KLESZCZOWEJ. Maszynopis.
- MALEC T., 1986: *O nazwach cytrynada i fruktonada*. „Język Polski”, R. 66, z. 5, s. 383–384.
- MARKOWSKI A., 1986: *Antonimy przymiotnikowe we współczesnej polszczyźnie na tle innych typów przeciwstawień leksykalnych*. Wrocław–Warszawa–Kraków–Gdańsk–Łódź.
- MARKOWSKI A., 1992: *Leksyka wspólna różnym odmianom polszczyzny*. Wrocław.
- MEYZIE P., 2009: *Historia smaku we Francji i w Polsce*. Tłum. J. DUMANOWSKI. „Mówią Wieki”, nr 12 (599), s. 14–18.
- MIODEK J., 2004: *Polszczyzna w modlitewniku z końca XVIII wieku*. W: *Od starożytności do współczesności. Język – literatura – kultura*. Red. I. KAMIŃSKA-SZMAJ. Wrocław, s. 181–184.
- MIODEK J., 2005: *Słownik ojczyny polszczyzny*. Wrocław.
- MIODUNKA W., 1980: *Teoria pól językowych. Społeczne i indywidualne ich uwarunkowania*. Warszawa–Kraków.
- MITRENGA B., 2009: *Nazwy zmysłu smaku w języku polskim*. „LingVaria”, nr 2 (8), s. 227–236.
- MITRENGA B., 2010a: *Gniazdo słowotwórcze przymiotnika „gorzki” w historii języka polskiego*. W: *Bogactwo polszczyzny w świetle jej historii*. Red. A. REJTER. T. 3. Katowice, s. 13–24.
- MITRENGA B., 2010b: *Intensyfikowanie doznań smakowych w polskiej leksyce i frazeologii*. W: *Ilość – wielkość – wartość. Materiały z konferencji 11–13 maja 2009 r*. Red. E. UMIŃSKA-TYTOŃ. Łódź, s. 317–328.
- MITRENGA B., 2010c: *Słowotwórstwo gniazdowe w badaniach historycznojęzykowych (na przykładzie polskich derywatów wywodzących się z pie. *sal-)*. W: *Żywe problemy historii języka*. Red. M. KUŹMICKI, M. OSIEWICZ. Poznań, s. 57–74.
- MITRENGA B., 2011: *Czasowniki percepcji smakowej w polszczyźnie historycznej i współczesnej*. W: *Idea przemiany. Zagadnienia literatury, kultury, języka i edukacji*. Red. A. MAJKIEWICZ, M. DUŚ. T. 3. Częstochowa, s. 235–245.
- MITRENGA B., 2012a: *A Phenomenon of Synesthesia in the Polish Language*. „Studies on Slavic Languages” [Seul], no. 17 (1), s. 17–33.
- MITRENGA B., 2012b: *Leksmy wartościujące doznania smakowe*. W: *W poszukiwaniu metod i obszarów badawczych. Nazywanie w historii języka polskiego*. Red. M. KUŹMICKI, M. OSIEWICZ. [„Poznańskie Spotkania Językoznawcze”. T. 23]. Poznań, s. 159–178.
- MITRENGA B., 2012c: *Relacje antonimiczne oparte na opozycji smaków*. W: *Linguarum silva*. T. 1: *Opozycja – przeciwieństwo – kontrast w języku i w tekście*. Red. B. MITRENGA. Katowice, s. 91–107.

- MITRENGA B., [w druku]: *Nominacje smaku słodkiego i słodocy w dawnej polszczyźnie*. W: *Językowo-kulturowy obraz zmysłów*. Red. J. BUJAK-LECHOWICZ.
- MŁODKOWSKI J., 1998: *Aktywność wizualna człowieka*. Warszawa–Łódź.
- NAGÓRKO A., 1987: *Zagadnienia derywacji przymiotników*. Warszawa.
- NIESPOREK-SZAMBURSKA B., 2004: *Językowy obraz pór roku i tradycji kulturowych w twórczości dzieci*. Katowice.
- NIEWIARA A., 2000: *Badania etymologii a odtwarzanie językowego obrazu świata*. W: „Język a Kultura”. T. 13: *Językowy obraz świata i kultura*. Red. A. DĄBROWSKA, J. ANUSIEWICZ. Wrocław, s. 97–104.
- NOWAKOWSKA A., 1994: *Polszczyzna imbirem pachnąca*. (Związki frazeologiczne z nazwami przypraw korzennych). „Poradnik Językowy”, z. 10, s. 1–10.
- NOWAKOWSKA A., 2006: *Staropolskie frazeologizmy „naturalne” w świadomości językowej współczesnej Polaków*. W: *Staropolszczyzna piękna i interesująca. Zbiór studiów*. Red. E. KONIUSZ, S. CYGAN. T. 2. Kielce, s. 57–63.
- NOWAKOWSKA-KEMPNA I., 1995: *Konceptualizacja uczuć w języku polskim*. Warszawa.
- NUSBAUM H., 1885: *O wrażeniach zmysłowych*. Warszawa.
- Obrzędy chrztu świętego*. W: *Mszał rzymski*. Poznań 1963, s. 1326.
- PAJDZIŃSKA A., 1996: *Wrażenia zmysłowe jako podstawa metafor językowych*. „Etnolingwistyka”, nr 8, s. 113–129.
- PASTUCHOWA M., 2008: *Ukryte dziedzictwo. Ślady dawnej leksyki w słownictwie współczesnej polszczyzny*. Katowice.
- PASTUCHOWA M., 2009: *Interdyscyplinarność w badaniach językoznawczych*. W: „Studia z Filologii Polskiej i Słowiańskiej”. T. 44. Warszawa, s. 223–235.
- PAWELEC R., 2003: *Dzieje „sztuki”. Leksemy i pojęcia*. Warszawa.
- PIELA A., 2006: *Wariancja i synonimia we frazeologii historycznej*. W: *Staropolszczyzna piękna i interesująca. Zbiór studiów*. Red. E. KONIUSZ, S. CYGAN. T. 2. Kielce, s. 47–56.
- PISAREK W., 1967: *Pojęcie pola wyrazowego i jego użyteczność w badaniach stylistycznych*. „Pamiętnik Literacki”, nr 2, s. 493–516.
- PISARKOWA K., 1972: *Szkic pola semantycznego zapachów w polszczyźnie*. „Język Polski”, R. 52, z. 5, s. 330–339.
- Pismo Święte Starego i Nowego Testamentu*. [Biblia Tysiąclecia]. Poznań 2000.
- Powszechna encyklopedia filozofii*. http://www.ptta.pl/pef/index.php?id=hasla_a&lang=pl (dostęp: III–IV 2010).
- RAMACHANDRAN V.S., HUBBARD E.M., 2007: *Brzmienie barw, smak kształtów*. „Świat Nauki”, nr 6, s. 81–84.
- RIENECKER F., MAIER G., 2001: *Leksykon biblijny*. Red. nauk. wyd. pol. W. CHROSTOWSKI. Warszawa.
- „Rocznik Wydziału Lekarskiego w Uniwersytecie Jagiellońskim” 1838, T. 1.
- ROGOWSKA A., 2007: *Synestezja*. [„Studia i Monografie”. Z. 208]. Opole.
- ROSTAFIŃSKI J., 1893: [Wstęp]. W: GLABER [ANDRZEJ Z KOBYLIŃSKA]: *Gadki o składności członków człowieczych z Arystotelesa i też innych mędrków wybrane*. Wyd. J. ROSTAFIŃSKI. Kraków, s. I–II.

- RUDNICKA E., 2004: *Znaczenie metaforyczne w polskiej tradycji słownikarskiej. Studium leksykologiczno-leksykograficzne*. Warszawa.
- SCHIFFMAN H.R., 2002: *Skóra, ciało, zapach i smak*. W: *Czucie i percepcja*. Red. R.L. GREGORY, A.M. COLMAN. Przeł. M. SIEMIŃSKI. Poznań, s. 98–128.
- SCOTT E.: *The Origin of the Word Sweet*. http://languagestudy.suite101.com/article.cfm/the_origin_of_the_word_sweet (dostęp: IV 2010).
- SIEKIERSKA K., 1992: *Barwy staropolskiej przyrody*. W: *Studia historycznojęzykowe i dialektologiczne*. Red. M. KUCAŁA, J. REICHAN. Kraków, s. 19–42.
- SKUDRZYK A., 2005: *Czy zmierzch kultury pisma? O synestezji i analfabetyzmie funkcjonalnym*. Katowice.
- SMITH D.V., MARGOLSKIE R.F., 2007: *Poznać zmysł smaku*. „Świat Nauki”, nr 6, s. 89–96.
- SPYCHAJ M., 2009: *Ieiunium Polonicum, czyli post na modłę polską*. „Mówią Wieki”, nr 12 (599), s. 78–81.
- Stanisława Wallisa *zielnik roślin leczniczych i magicznych*. Do druku przygotowała Z. BRACHACZEK. Chorzów 1995.
- STIEBER Z., 2005: *Zarys gramatyki porównawczej języków słowiańskich*. Warszawa.
- STOMMA L., 2003: *Dzieje smaku*. Poznań.
- SZOSTAK J., 2006: *Farmakognozja, farmacja galenowa i aptekarstwo w renesansowych ziołnikach polskich*. Warszawa.
- SZROMBA-RYSOWA Z., 2003: *Smak potraw w aspekcie tożsamości kulturowej*. „Małopolska”, T. 5, s. 151–157.
- SZTABA D.: *Biblijna mirra, kadzidło i ... manna – symbolika, znaczenie historyczne i lecznicze*. http://mojaapteka.info/attachments/006_biblijna_mirra.pdf (dostęp: III 2010).
- SZYMAŃSKA B., 1993: *Fenomenologia słodyczy – zarys*. W: *Wartość bycia. Władysławowi Stróżewskiemu w darze*. Red. D. KARŁOWICZ et al. Kraków–Warszawa, s. 248–255.
- TATARKIEWICZ W., 1958: *Historia filozofii*. T. 1–3. Warszawa.
- TAUBER R.D., KAMIŃSKI E., 2004a: *Stymulatory smaku – Duch smaku – Umami*. „Roczniki Naukowe”, z. 6, s. 70–80.
- TAUBER R.D., KAMIŃSKI E., 2004b: *Substancje smakowo-zapachowe żywności*. „Roczniki Naukowe”, z. 6, s. 53–69.
- TERMIŃSKA K., 1988: *Sensualizm w prozie Jarosława Iwaszkiewicza. Hermeneutyka i składnia*. Katowice.
- TERMIŃSKA K., 1992: *Metafora synestezyjna*. „Poradnik Językowy”, z. 3, s. 201–207.
- TOKARSKI R., 1984: *Struktura pola znaczeniowego: (studium językoznawcze)*. Lublin.
- TOKARSKI R., 1995: *Semantyka barw we współczesnej polszczyźnie*. Lublin.
- TOKARSKI R., 2001: *Słownictwo jako interpretacja świata*. W: *Współczesny język polski*. Red. J. BARTMIŃSKI. Lublin, s. 343–370.
- TOMBAK M., 1999: *Jak żyć długo i zdrowo*. Łódź.

- TRAWKOWSKI S., 1985: *Troska o pożywienie*. W: *Kultura Polski średniowiecznej X–XIII w.* Red. J. DOWIAT. Warszawa, s. 29–58.
- TURNAU I., 1969: *Pożywienie. Luksus możliwych – obżarstwo i smakoszostwo*. W: A. BARDECKA, I. TURNAU: *Życie codzienne w Warszawie okresu Oświecenia*. Warszawa, s. 139–158.
- TWARDZIK W., red., 2005: *Opis źródeł słownika staropolskiego*. Kraków.
- URBAŃCZYK S., 1972: *Samuel Bogumił Linde. (W dwóchsetną rocznicę urodzin)*. „Język Polski”, R. 52, z. 1, s. 1–10.
- URBAŃCZYK S., 1982: *Co znaczy dziś wyraz przaśny?* „Język Polski”, R. 62, z. 1, s. 21–24.
- VAUTRIN H., 1963: *Obserwator w Polsce*. W: *Polska Stanisławowska w oczach cudzoziemców*. Oprac. i wstęp W. ZAWADZKI. T. 1. Warszawa, s. 770–775.
- VRTEL-WIERCZYŃSKI S., 1977: *Wybór tekstów staropolskich. Czasy najdawniejsze do roku 1543*. Warszawa.
- WAINE A., 2007: *Changing Cultural Taster. Writers and the Popular in Modern Germany*. New York, s. 6–9.
- WALCZAK B., 1991: *Słownik wileński na tle dziejów polskiej leksykografii*. Poznań.
- WALCZAK B., 1999: *Zarys dziejów języka polskiego*. Wrocław.
- WASZAKOWA K., 2000: *Struktura znaczeniowa podstawowych nazw barw. Założenia opisu porównawczego*. W: *Studia z semantyki porównawczej. Nazwy barw, nazwy wymiarów, predykaty mentalne*. Red. R. GRZEGORCZYKOWA, K. WASZAKOWA. T. 1. Warszawa, s. 59–72.
- WASZAKOWA K., 2003: *Językowe i kulturowe odniesienia nazwy barwy żółtej we współczesnej polszczyźnie*. W: *Studia z semantyki porównawczej. Nazwy barw, nazwy wymiarów, predykaty mentalne*. Red. R. GRZEGORCZYKOWA, K. WASZAKOWA. T. 2. Warszawa, s. 99–121.
- WIERZBICKA A., 1971: *Kocha, lubi, szanuje. Medytacje semantyczne*. Warszawa.
- WIERZBICKA A., 2006: *Prototypy i inwarianty*. W: EADEM: *Semantyka. Jednostki elementarne i uniwersalne*. Lublin, s. 179–202.
- WIERZCHOWSKA M., 1999: „Niewypowiedzianie smaczne, nieopisanie pięknie pachnące” – opis smaku i zapachu w komunikatach perswazyjnych na przykładzie tekstów reklam telewizyjnych. W: *Polszczyzna w komunikowaniu publicznym*. Red. W. GRUSZYŃSKI, J. BRALCZYK, G. MAJKOWSKA. Warszawa, s. 107–114.
- WITASZEK-SAMBORSKA M., 2005: *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie*. Poznań.
- WYBURN G.M., PICKFORD R.W., 1970: *Zmysły i odbiór wrażeń przez człowieka*. Tłum. H. HOEFELICH-PIĄTKOWSKA, S. RACZKIEWICZ. Warszawa.
- WYDRA W., RZEPKA W.R., 1995: *Chrestomatia staropolska. Teksty do roku 1543*. Wrocław–Warszawa–Kraków.
- WYSOCHAŃSKI W., 2006: *Językowy obraz świata w porównaniach zleksykalizowanych. Na materiale wybranych języków*. Warszawa.
- Zabytek języka polskiego z początku wieku XVI*. Wyd. L. MALINOWSKI. Kraków 1898.

- ZAWISŁAWSKA M., 2004: *Czasowniki percepcji wzrokowej. Ujęcie kognitywne*. Warszawa.
- ŻARSKI W., 1993: *Kulinarna scena semantyczna w „Panu Tadeuszu” i „Przedwiośniu”*. W: *Księga w 170[.] rocznicę wydania „Ballad i romansów” Adama Mickiewicza*. Red. J. KOLBUSZEWSKI. Wrocław, s. 329–337.
- ŻMIGRODZKI P., 2005: *Wprowadzenie do leksykografii polskiej*. Katowice.

Słowniki

- BAŃKO M., 2004: *Słownik porównań*. Warszawa – **SPor**.
- BAŃKO M., red., 2000: *Inny słownik języka polskiego*. T. 1–2. Warszawa – **ISJP**.
- BAŃKOWSKI A., 2000: *Etymologiczny słownik języka polskiego*. Warszawa – **SEBań**.
- BORYŚ W., 2005: *Słownik etymologiczny języka polskiego*. Kraków – **SEBor**.
- BRÜCKNER A., 1970: *Słownik etymologiczny języka polskiego*. Warszawa – **SEBr**.
- DŁUGOSZ-KURCZABOWA K., 2008: *Wielki słownik etymologiczno-historyczny języka polskiego*. Warszawa – **WSE-H**.
- DOROSZEWSKI W., red., 1958–1969: *Słownik języka polskiego*. T. 1–10. Warszawa – **SJPD**.
- DUBISZ S., red., 2003: *Uniwersalny słownik języka polskiego*. T. 1–4. Warszawa – **USJP**.
- JADACKA H. et al., red., 2001: *Słownik gniazd słotwórczych współczesnego języka ogólnopolskiego*. T. 2: *Gniazda odrzeczownikowe*. Kraków – **SGS2**.
- KARŁOWICZ J., KRYŃSKI A., NIEDŹWIEDZKI W., red., 1900–1927: *Słownik języka polskiego*. [Słownik warszawski]. Warszawa – **SW**.
- KOPALIŃSKI W., 2007a: *Słownik symboli*. T. 6. Warszawa – **SS**.
- KOPALIŃSKI W., 2007b: *Słownik wyrazów obcych i zwrotów obcojęzycznych z almanachem*. T. 1–2. Warszawa – **SWO**.
- LINDE S.B., 1854–1860: *Słownik języka polskiego*. T. 1–6. Lwów – **SL**.
- MAYENOWA M.R. et al., red., 1966–2009: *Słownik polszczyzny XVI wieku*. T. 1–34. Wrocław–Warszawa–Kraków – **SXVI**.
- ORGELBRAND M., wyd., 1861: *Słownik języka polskiego*. [Słownik wileński]. T. 1–3. Wilno – **SWil**.
- RECZEK S., 1968: *Podręczny słownik dawnej polszczyzny*. Wrocław–Warszawa–Kraków – **PSDP**.
- SKORUPKA S., red., 1967–1968: *Słownik frazeologiczny języka polskiego*. T. 1–2. Warszawa – **SF**.
- SŁAWSKI F., 1952–1982: *Słownik etymologiczny języka polskiego*. T. 1–5. Kraków – **SESł**.
- SŁAWSKI F., 1974–2001: *Słownik prasłowiański*. T. 1–8. Wrocław – **SP**.
- SZYMCZAK M., red., 1993: *Słownik języka polskiego*. T. 1–3. Warszawa – **SJPSz**.
- URBAŃCZYK S., red., 1953–2002: *Słownik staropolski*. T. 1–11. Wrocław–Warszawa–Kraków – **SStp**.
- TUREK W.P., 2001: *Słownik zapożyczeń pochodzenia arabskiego w polszczyźnie*. Kraków – **SZPA**.

- VOGELGESANG T., 2001: *Gniazda odprzymiotnikowe*. [Słownik gniazd słowotwórczych współczesnego języka ogólnopolskiego. T. 1]. Kraków – SGS1.
- WYSOCKA F., red., 2003: *Mały słownik zaginionej polszczyzny*. Kraków – MSZP.

Słowniki obcojęzyczne

- ABRAHAMOWICZ D., JURCZYK-TROJAN Z., PAPIERZ M., 1994: *Mały słownik polsko-słowacki*. Warszawa.
- ADELUNG J.Ch., 1808: *Grammatisch-kritisches Wörterbuch der Hochdeutschen Mundart*. Vol. 1–4. Wien.
- ALEKSEJCZUK O., 2004: *Praktyczny słownik polsko-ukraiński*. Kraków.
- AYTO J., 2005: *Word Origins: The Hidden Histories of English Words From A to Z*. London.
- BEDNARCZUK-KRAVIĆ Ł., HOFMAN-PIANKA A., 2003: *Kieszonkowy słownik chorwacko-polski, polsko-chorwacki*. Warszawa.
- CIEŚLA H. et al., 2006: *Wielki słownik włosko-polski*. T. 3. Warszawa.
- Collins. *Concise Dictionary & Thesaurus*. Wrotham, England 1995.
- Etymologisches Wörterbuch (nach Pfeifer)*. www.dwds.de/accounts/create (dostęp: I 2014).
- FORSZTEGA B., red., 2005: *Wielki słownik polsko-francuski*. T. 4. Warszawa.
- FRANK-OBORZYŃSKA E., 2000: *Słownik minimum norwesko-polski, polsko-norweski*. Warszawa.
- HESSEN D., STYPUŁA R., 1996: *Wielki słownik polsko-rosyjski*. Warszawa.
- JASIŃSKA T., BARTOSZEWICZ A., 1996: *Słownik białorusko-polski, polsko-białoruski*. Warszawa.
- JOUGAN A., 1958: *Słownik kościelny łacińsko-polski*. Poznań–Warszawa–Lublin.
- KUBITSKY J., 1998: *Słownik polsko-szwedzki*. Warszawa.
- KUMANIECKI K., oprac., 1974: *Słownik łacińsko-polski*. Warszawa.
- Langtolang Multilingual Dictionary*. <http://www.langtolang.com> (dostęp: IX 2009–V 2010).
- MEISELS W., 1993: *Podręczny słownik polsko-włoski*. T. 1–2. Warszawa.
- OLIVA K., red., 1994: *Słownik polsko-czeski*. T. 1–2. Praga.
- Online Etymology Dictionary*. <http://www.etymonline.com> (dostęp: IX 2009–V 2010).
- PERLIN O., 2002: *Wielki słownik polsko-hiszpański*. T. 1–2. Warszawa.
- PIEŃKOS E. et al., 1995: *Wielki słownik polsko-francuski*. T. 1 i 4. Warszawa.
- PIEŃKOS J., 2001: *Słownik łacińsko-polski. Łacina w nauce i kulturze*. Kraków.
- PIPREK J. et al., 1982: *Wielki słownik polsko-niemiecki*. T. 2. Warszawa.
- RADEWA S., 1988: *Podręczny słownik polsko-bułgarski*. T. 1–2. Warszawa.
- RAJNIK E., ZGÓŁKOWA H., 2000: *Słownik minimum polsko-duński z indeksem duńsko-polskim*. Poznań.
- STANISŁAWSKI J., 1994: *Wielki słownik polsko-angielski*. T. 2. Warszawa.
- ŚLIWIŃSKI A., TYSZKIEWICZ-ŚLIWIŃSKA L., 1983: *Słownik polsko-portugalski*. Warszawa.

Korpusy tekstowe

Korpus Języka Polskiego Wydawnictwa PWN. www.korpus.pwn.pl (dostęp: I–V 2010)
– **KPWN**.

Korpus Instytutu Podstaw Informatyki PAN. www.korpus.pl (dostęp: I–V 2010)
– **KPAN**.

Indeks wyrazów związanych ze zmysłem smaku*

A

aksamitny 243, 252

atłasowy 243

B

brzydki 239

C

cierpkawy 252

cierpki 121, 165, 234, 237, 239, 252

cierpkość 169, 170

ciężki 244

cukier 15, 119, 139, 140, 142, 143, 144, 146, 147, 148, 155

cukierek 144, 147

cukierkandel 147, 155, 256

cukierki 144

cukierkowatość 148, 153, 155, 257

cukierkowaty 148, 153, 155, 257

cukierkowy 147, 148, 155

cukierlan 144, 147, 155

cukiernysy 147, 155

cukrolek 146, 155

cukrosmażki 146, 147, 155, 256

cukrowacenie 147

cukrowacieć 146

cukrować 119, 140, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 155

cukrować się 146

cukrowany 119, 140, 142, 143, 144, 147

cukrowaty 140, 144, 155

cukrownik 147

cukrowny 119, 140, 142, 143, 144, 146, 147, 155

cukrowy 140, 148

cukry blp 141, 144

cukrzeć 144, 147

cukrzenie 147

cukrzyca 147

cyter 185

cytr 183, 185

cytronowy 185

cytrowy 185

cytrus 183, 185, 194

cytryn 185

cytryna 178, 183, 184, 185, 186, 187, 194

cytrynada 188

cytrynat 183, 185, 187, 194

cytrynata 186, 187

cytrynka 185, 186, 187

cytrynny 185, 187

cytrynowo 187

cytrynowy 185, 186, 187

cytrynowka 186, 187, 188

D

degustacja 77

degustacyjny 77

degustator 77

* Informacje na temat zakresu wykorzystanego w niniejszej pracy słownictwa odnoszącego się do zmysłu smaku znajdują się we *Wprowadzeniu* (s. 14–16 i 20–21).

degustować 77
delikatny 244, 252

G

gładki 244, 252
głębia 247, 248, 252
głęboki 247, 248, 252
gorczyczka 211
gorzki zob. gorzki
gorski zob. gorzki
gorskliwy zob. gorzqliwy
gorszczejszy zob. gorzkniejszy
gorycz 76, 209, 210, 213, 215, 220, 224, 225, 227, 229, 258
goryczka 207, 210, 211, 213
goryczkowatość 213
goryczkowaty 210, 211, 212, 213
gorzkiej 209, 210, 228
gorzczniejszy zob. gorzkniejszy
gorzka (rzecz.) 211
gorzkawo 211, 212, 213
gorzkawokwaśny 212, 213
gorzkawosłodki 212, 213
gorzkawosłonawy 211
gorzkawość 210, 213
gorzkawy 201, 209, 210, 211, 212, 213, 228, 234, 258
gorzki 13, 15, 17, 20, 76, 108, 121, 135, 136, 145, 198, 199, 200, 201, 202, 203, 204, 205, 206, 207, 208, 209, 210, 211, 212, 213, 214, 215, 220, 221, 223, 224, 225, 227, 228, 229, 237, 239, 241, 249, 250, 252, 256, 257, 259
gorki 204
gorski 204
gorzski 204
gorzki 204
gorzqliwość 210, 211, 226
gorzqliwy 208, 209, 210, 211, 228, 258
gorsqliwy 208
gorzkniejszy 211
gorszczejszy 211

gorzczniejszy 209, 210, 228
gorzko 108, 208, 209, 210, 211, 212, 224, 225, 227, 229, 259
gorzkość 207
gorzkokwaśny 210, 211, 212
gorzkopieprzny 209, 211
gorzkopierno 211
gorzkopierny 209, 211, 256
gorzkoślony 104, 210, 211, 212
gorzkość 20, 61, 207, 208, 209, 210, 211, 212, 213, 225, 226, 227, 259
gorzski zob. gorzki
gorzki zob. gorzki

J

jedwabisty 243, 252

K

kandelcukier 146, 256
kandiscukier 146, 256
kandys 146
kandysbrod 146
kandysbrot 146
kis 172, 193
kisać 160
kisały 166, 172, 193
kisiałe 191
kisiałka 172, 193
kisiały 166, 167, 172
kisić 160, 257
kisieć 161
kisiel 161, 166, 167, 171, 172, 173, 174, 175, 176, 190, 193, 194, 257, 259
kisielek 172, 174, 175, 176
kisielica 172, 193
kislawość 172
kislawy 172
kisiły 167, 171, 172
kiszanka 174, 176
kiszony 161, 192
kusić 60, 61, 64, 65, 81
kuszenie 64, 65

kwas 15, 160, 163, 166, 167, 170, 171, 172,
 173, 174, 175, 190, 192, 193
 kwasek 167, 170, 172, 173, 174, 175
 kwasiciel 172, 191, 195
 kwasicielka 172
 kwasieć 160, 163
 kwasieć się 189, 194
 kwasiec 166, 167, 170, 172, 193, 256
 kwasigroch 191, 194
 kwaskawo 172
 kwaskawy 172, 173
 kwaskowato 172, 173, 174, 175
 kwaskowatość 170, 172, 173, 174, 175
 kwaskowaty 167, 171, 172, 173, 174, 175, 193
 kwaskowito 172
 kwaskowitość 170, 171, 172
 kwaskowity 171, 172, 193, 256, 258
 kwaskowy 167, 173, 174, 175
 kwasota 173
 kwasówka 172
 kwasy blp 189
 kwasza 172, 193
 kwaszeninia 166, 167, 170, 171, 256
 kwaszonka 174
 kwaszony 160, 167
 kwaśnawo 173, 174, 175
 kwaśnawy 173, 174, 175, 176, 258
 kwaśne (rzecz.) 172
 kwaśniaczek 172
 kwaśnieć 189
 kwaśnik 170, 193
 kwaśnina 170
 kwaśniusienki 167
 kwaśno 167, 171, 172, 174, 175, 193
 kwaśnogniewliwość 191
 kwaśnogniewliwy 191, 195, 259
 kwaśnojuchy 167, 172
 kwaśno-słodki 172
 kwaśnosłodki 174, 175
 kwaśnosłodki zob. kwaśno-słodki
 kwaśnosłony 104, 173, 174, 175
 kwaśność 167, 169, 170, 172, 173, 193

kwaśny 13, 15, 17, 20, 76, 159, 160, 161,
 162, 163, 165, 166, 167, 168, 169, 171,
 172, 173, 175, 176, 180, 181, 183, 189,
 190, 191, 192, 193, 194, 237, 239, 247,
 250, 252, 253, 256, 258

L

landrynkowaty 153
 lekki 244
 lemon 187
 lemoniada 184, 187, 188
 lemonjada 187
 limonada 184, 185, 187
 limonata I 184
 limoniada 184, 187
 limoniata 184
 limonjada 187
 lemoniadka 188
 limonadka 187
 lemonjada zob. lemoniada
 lima 188
 limona zob. limonia
 limonada zob. lemoniada
 limonadka zob. lemoniadka
 limonata I zob. lemoniada
 limonata II 187
 limonia 184, 185, 186, 187, 194
 limona 186, 187, 188
 limonija 184, 185
 limonja 186, 187
 limunija 185
 limunia 186
 limunja 186, 187
 limoniada zob. lemoniada
 limoniadowy 187
 limoniata zob. lemoniada
 limonija zob. limonia
 limoniowy 187
 limonowy 187
 limonja zob. limonia
 limonjada zob. lemoniada

limoniadowy 187
limonka 188
limonowy zob. limoniowy
limunija zob. limonia
limunia zob. limonia
limunja zob. limonia

M

małosolny 104
mdły 244, 246, 247, 253
melis 146
miedny zob. miodny
miedownik zob. miodownik
miedowy zob. miodowy
miedzwność 134
 miedzwność 134, 256
miedzwność zob. miedzwność
miedzno zob. miodno
miedzny zob. miodny
miód zob. miód
miodek 134, 137
miodnie 138
miodno 137, 138
 miedzno 137
miodność 138
miodnusz 137
miodnusz 137–138, 155
miodnuszynki 138
miodnuszynko 138
miodnutki 138, 155, 258
miodnutko 138
miodny 133, 137, 138
 miedny 133, 155, 256
 miedzny 134, 256
miodogęzyczny 137, 152
miodoliz 137, 256
miodomleczny 137
miodomówny 137, 142, 152, 155
miodooki 142
miodopłynny 142
miodowany 134

miodowina 137
miodowka 134
miodownik 133
 miedownik 133, 256
miodowo 134, 137, 138
miodowy 133, 137, 138
 miedowy 133, 155, 256
miód 15, 132, 133, 136, 137, 138, 141, 155,
 221
 miod 133, 134, 135
mocny 244, 252
muślinowy 243

N

niekwaśny 130, 167
niesłodki 130
niesłodko 130
niesłony 104
niesmacznie 74, 78, 79
niesmaczno 74, 75, 78, 79
niesmaczność 71, 73, 78
niesmaczny 69, 71, 72, 73, 75, 76, 78, 79,
 83, 207
niesmak 71, 73, 75, 76, 77, 78, 82
niesmaka 73, 74
niesmakownie 78
niesmakowany 69
niesmakowitość 73, 74
niesmakowity 72, 74

O

occiany 180, 181
occieć 181
occieć 180
ocet 15, 165, 175, 178, 179, 180, 181, 182,
 183, 194
ocetny 180
octowaty 182
octowy 178, 180, 181, 182
ocukrować 140, 141
ocukrowanie 140
ocukrowany 140

omiedzić 137, 155, 256

oskoma 170

oskomina 170, 241

oskominność 170

osłodzić 120, 141

osmak 71, 73, 74, 252

ostry 205, 241, 252

P

piełun zob. piołun

piełyn zob. piołun

pieprzny 106, 241, 252

pikantny 106, 241, 252

piołun zob. piołun

piołonek zob. piołunek

piołun 15, 136, 214, 215, 216, 217, 218,
219, 229, 240, 256

piełun 216, 218

piełyn 218

piołon 216

piołyn 216, 217, 218

piołunek 214, 216, 217, 218

piołonek 216

piołynek 216, 217

piołunin 218

piołunkować 217, 218

piołunkowanie 217, 218

piołunkowany 217

piołunkowy 216, 217

piołynekowy 216, 217, 218

piołunkówka 217, 218

piołunny 217, 218

piołunować 217, 218

piołunowanie 217, 218

piołunowany 217

piołunowaty 214

piołunowo 218

piołunowy 216, 217, 218, 219

piołynowy 216, 217, 218

piołunówka 217, 218, 219

piołyn zob. piołun

piołynek zob. piołunek

piołynekowy zob. piołunkowy

piołynowy zob. piołunowy

płaski 247, 248, 253

pocukrować 140, 141

pocukrowanie 140

pocukrzenie 140

pocukrzyć 141

posmaczek 75, 79, 80, 83

posmak 71, 73, 74, 75, 79, 80, 83

posmaka 73

półśladki 130

półśladko 130, 131

praśny 165, 166, 168, 172

przegorśniały 209

przegorśnieć 209

przegorzki 209, 210, 228, 258

przegorzknąć 209

przegorzkniały 209

przekwaśny 171, 193

prześladki 127, 128, 129, 130, 131, 258

prześladko 129, 130, 131

przesłony 99, 101, 113, 258

przycukrować 140, 147

przygorzki 209, 210, 228

przygorzkły 209

przygorzkniały 209

przygorzknąć 209

przykwas 170

przykwasek 167, 170, 171, 193

przykwaskowy 167, 193

przykwaśniejszy 171

przykwaśny 167, 171, 193, 256, 258

przysłod 127, 128, 129

przysłódz 127

przysłodki 128, 129, 155, 258

przysłódzszy 127, 128, 129

przysłódz zob. przysłod

przysłono 103

przysłony 101, 103, 113

przysłoński 99, 101, 103, 113

przysmaczek 71, 73, 74, 75, 79, 80, 83

przysmak 70, 71, 72, 73, 74, 75, 79, 80,
83, 103

puszysty 243, 252

R

rosolić 103
 rosoł zob. rosół
 rosołowy 99, 103
 rosół 96, 101, 103, 104, 113, 257
 rosoł 99
 rozkoszny 126

S

satynowy 243
 skisły 192
 skusić 59, 60, 64
 skwaszony 189, 192, 247
 skwaśniały 189
 słaby 244, 252
 słodczy 120
 słodka 129
 słodkawy 128, 129, 131
 słodkawość 128, 129, 153
 słodkawy 127, 128, 129, 130, 131, 153, 258
 słodki 13, 15, 16, 17, 19, 76, 94, 119, 120,
 121, 122, 123, 124, 125, 127, 128, 129,
 130, 131, 135, 136, 145, 148, 149, 150,
 152, 154, 155, 165, 172, 198, 199, 209,
 220, 221, 239, 246, 247, 250, 253, 256,
 258
 słodko 127, 128, 129, 130, 131, 152
 słodkocierpki 129
 słodkocukrowy 128, 129, 155, 258
 słodko-gorzki 132
 słodkogorzki 127, 128, 129
 słodkogorzki zob. słodko-gorzki
 słodkogorzko 127, 128, 129
 słodkokorzenny 127, 128, 129
 słodkokwaskowaty 128, 258
 słodko-kwaśny 132, 258
 słodkokwaśny 127, 128, 258
 słodkokwaśny zob. słodko-kwaśny
 słodkomówienie 152
 słodkomówność 152
 słodkomówny 152, 249
 słodkonudny 153

słodko-słony 104, 132, 258
 słodkosłony 101, 103, 112, 128, 129,
 155, 258
 słodkosłony zob. słodko-słony
 słodkosyropowy 129, 258
 słodkości 132
 słodkość 61, 127, 128, 129, 130, 131, 132,
 155
 słodkotrawny 129, 155
 słodkousty 152
 słodkowato 129
 słodkowatość 127
 słodkowaty 127, 128, 129
 słodkowito 128, 129
 słodkowity 128, 129, 155, 258
 słodny 120
 słodycz 76, 127, 128, 129, 130, 131, 132,
 150, 155, 220, 221, 247
 słodycze 131
 słodyczka 130, 131
 słodyczkowaty 153
 słodziuchno 129, 258
 słodziuchny 127, 128, 129, 258
 słodziuczki 127
 słodziusieńki 129
 słodziusienko 128, 129, 258
 słodziuśki 129, 130, 131
 słodziuśko 129
 słodziuteńki 127, 128, 129, 130, 131, 258
 słodziuteńko 128, 129
 słodziutki 127, 128, 129, 130, 131
 słodziutko 129
 słodź 128, 129
 słonawo 101, 105
 słonawość 103
 słonawy 101, 104, 105, 234, 258
 słoniawo 101, 103
 słoniawy 99, 101, 103, 113
 słonina 99, 113, 257
 słoninka 99
 słoniny błąp 96, 103, 257
 słonizna 102, 113

słono 99, 101, 104, 107, 108
 słonogorzki 103, 104, 105
 słonowodowy 102
 słonokwaśny 102
 słonosiarzany 102
 słoność 99, 104, 105, 106, 109, 259
 słony 13, 17, 19, 76, 92, 94, 96, 101, 104,
 105, 106, 107, 108, 109, 111, 112, 113,
 119, 120, 154, 237, 250, 256, 257
 sól 120, 127, 154
 smaczek 73, 79, 83
 smaczek 73, 74
 smacznie 71, 74, 78, 82
 smaczniuchno 74
 smaczniuchny 71, 72, 73, 74, 258
 smaczniutki 73, 74
 smaczniutko 74
 smaczno 70, 71, 74, 75, 82
 smaczność 56, 71, 73, 75, 82
 smaczny 69, 70, 72, 76, 78, 80, 82, 126,
 135, 247
 smak 13, 15, 17, 41, 53, 54, 55, 56, 57, 58,
 64, 66, 67, 68, 70, 71, 72, 75, 76, 77, 78,
 79, 81, 82, 242, 252, 259
 smaka 69, 71, 73, 74, 82, 256
 smakarz 71, 73, 74, 82, 256
 smakołyk 73, 74, 75, 257
 smakosz 73, 75, 256
 smakoszostwo 48, 73, 74, 75, 257
 smakoszowstwo 73, 74, 257
 smakoszowski 73, 74, 75, 257
 smakoszowstwo zob. smakoszostwo
 smakowanie 56, 57, 64, 69
 smakowicie 71, 74, 75
 smakowito 71, 74, 256
 smakowitość 48, 50, 71, 73, 75, 236, 237
 smakowity 71, 72, 73, 80, 82, 236, 237,
 247
 smakowniczek 71, 73, 74, 82, 256
 smakownik 71, 73, 74, 75, 256
 smakowny 74, 75
 smakowy 73
 solanka 102

solny 96
 solonka 101, 103
 solony 96
 solowato 101, 103
 solowatość 99, 101, 103, 113
 solowaty 99, 101, 103, 113
 solowy 96
 solówka 101
 sól 13, 15, 17, 32, 87, 92, 93, 95, 99, 100,
 102, 103, 104, 107, 112, 120, 257

T

tabarzet 140
 tępy 242, 252

U

ukusić 15, 59, 60, 61, 62, 64, 65, 66, 81
 ukuszać 59, 60, 64, 65
 ukuszanie 64, 65
 ukuszenie 41, 55, 56, 57, 59, 60, 61, 62, 64,
 65, 66, 81, 256
 umami 26, 27

Z

zasolonka 99, 103
 zgorszenie 209
 zgorzkniałość 224
 zgorzkniały 209, 212, 213
 zgorzknąć
 zgorzknąć 209

Ż

żółć zob. żółć
 żółcenie 222
 żółciany 222
 żółcić 221, 222, 229
 żółcieć 221, 222
 żółciowy 222
 żółcistość 221
 żółcisty 221
 żółć 136, 215, 220, 221, 222, 229, 257
 żółć 220
 żółknąć 222

Wykaz tabel

Tabela	1. Rzeczownik <i>smak</i> ‘zmysł smaku’ w wybranych językach indoeuropejskich
Tabela	2. Definicje rzeczownika <i>smak</i> w wybranych słownikach
Tabela	3. Rzeczownik <i>sól</i> w wybranych językach indoeuropejskich
Tabela	4. Przymiotnik <i>słony</i> w wybranych językach indoeuropejskich
Tabela	5. Definicje przymiotnika <i>słony</i> w wybranych słownikach
Tabela	6. Przymiotnik <i>słodki</i> w wybranych językach indoeuropejskich
Tabela	7. Odcienie słodczy i przykładowe produkty o słodkim smaku
Tabela	8. Definicje przymiotnika <i>słodki</i> w wybranych słownikach
Tabela	9. Przymiotnik <i>kwaśny</i> w wybranych językach indoeuropejskich
Tabela	10. Odcienie smaku kwaśnego i przykładowe kwaśne produkty
Tabela	11. Definicje przymiotnika <i>kwaśny</i> w wybranych słownikach
Tabela	12. Przymiotnik <i>gorzki</i> w wybranych językach indoeuropejskich
Tabela	13. Definicje przymiotnika <i>gorzki</i> w wybranych słownikach
Tabela	14. Odcienie goryczy i przykładowe produkty o smaku gorzkim

Barbara Mitrenga

The Sense of Taste

A Lexical-Semantic Study

Summary

The following book presents a meticulous description of the sense of taste from the perspective of linguistics. The analysis of both former and contemporary lexis which belong to the semantic field of taste – hereby referred to as the lexis of taste – is provided with a historico-cultural commentary which concerns the Polish penchant for taste over the centuries, as well as the shaping of Polish cuisine. The analysis of linguistic facts finds interdisciplinary complementation in the following fields: biology, psychology, chemistry and history. Metalinguistic references taken up in this study are correlative to the lexical analysis of the sense of taste, which duly places the book within the scope of interdisciplinary studies.

This book's linguistic data is derived from nine general and historical dictionaries of the Polish language, as well as directly from the sources. The lexis in question encompasses, among others, the noun *smak* (taste) along with its former equivalent – *ukuszenie*; adjectives referring to four basic taste qualities, e.g. *salty*, *sweet*, *sour*, and *bitter*, as well as their derivatives. Moreover, the study provides a description of derivatives of the following nouns: *salt*, *honey*, *sugar*, *vinegar*, *lemon*, *wormwood*, and *bile*, or names of the most characteristic products which represent particular taste from the historical perspective. However, derivations based on the previously stated words are not the subject of the proposed analysis, but lexemes whose meaning connotes the sense of taste (exclusive of words such as *sugar bowl*, *patisserie*, and *brine*). Observations are made with regard to basic as well as metaphorical lexis of taste.

The book consists of the introduction, seven chapters and conclusions. The subsequent chapters take up theoretical and general issues which deal with the perception of taste (chapter one), provide the analysis of lexis referring to the notion of taste (chapter two), to particular tastes (chapters three to six), as well as the phenomenon of synaesthesia (chapter seven). The book ends with a list of tables used in the thesis, a list of abbreviations, sources, and index.

Барбара Митренга

Чувство вкуса

Лексико-семантические исследования

Резюме

Настоящая книга включает подробное описание чувства вкуса с лингвистической точки зрения. Анализ старой и современной лексики, принадлежащей к семантическому полю вкуса и называемой в работе вкусовой лексикой, сопровождается историко-культурным комментарием на тему изменяющихся на протяжении веков вкусовых пристрастий поляков и формирования польской кухни. Дополнением интерпретации языковых фактов служат также данные из области других дисциплин: биологии, психологии, химии и истории. Представленные в работе внеязыковые соотнесения обогащают описание лексики, касающейся чувства вкуса. В этом значении книга вписывается в круг междисциплинарных исследований.

Рассмотренный в работе языковой материал был почерпнут из девяти общих и исторических словарей польского языка, а также непосредственно из текстовых источников. В частности, в книге анализируются существительное *smak* (вкус) и его прежнее соответствие – слово *ukuszenie*, прилагательные, являющиеся названиями четырех основных вкусовых качеств: *slony* (солёный), *slodki* (сладкий), *kwaśny* (кислый), *gorzki* (горький), вместе с образованными от него дериватами. Кроме того, объектом анализа стали дериваты от существительных *sól* (соль), *miód* (мед), *cukier* (сахар), *ocet* (уксус), *cytryna* (лимон), *piołun* (полынь) и *żółć* (жёлчь), т.е. названия наиболее характерных продуктов для отдельных вкусовых качеств в историческом плане. Предметом детального анализа не являются однако полные словообразовательные гнезда, созданные на основе перечисленных слов, а только лексемы, значение которых относится к чувству вкуса (вне исследовательского интереса оказались, например, слова *cukierniczka* – сахарница, *cukiernia* – кафе-кондитерская, *solanka* – соляные источники). Наблюдения охватывают вкусовую лексику как в основном значении, так и в метафорическом.

Книга состоит из введения, семи глав и заключения. В первой главе рассмотрены теоретические и общие положения о вкусовом восприятии, во второй анализу подвергнута лексика, связанная с самим понятием вкус. В последующих главах (гл. 3–6) внимание обращено на отдельные типы вкуса. Последняя, седьмая глава, посвящена явлению синестезии. В конце представлен список таблиц, появившихся в исследовании, перечень сокращений, использованная литература и указатель имен.

Więcej o książce



CENA 32 ZŁ	ISSN 0208-6336
(+ VAT)	ISBN 978-83-226-2297-1